„Я НЯКОГО НЕ БЯ!"

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

О. К. Зеленкова

"Я никого не ем!"

В издании, для подготовки которого использована неоднократно переиздававшаяся книга О. К. Зеленковой (С.-Петербургъ), приводятся рецепты блюд вегетарианской кухни (салаты, первые, вторые, десертные блюда, напитки, соусы, изделия из теста). Отдельный раздел посвящен домашним заготовкам. Даются полезные советы.

Рассчитана на широкий круг читателей.

- О. К. Зеленкова — "Я никого не ем!"
  - Нечто о вегетарианстве
  - Салаты, закуски
    - Салат из белокочанной капусты, посоленной кочанами
    - Салат из краснокочанной капусты
    - Салат из белокочанной капусты и соленых груздей
    - Салат из картофеля, соленых груздей, кресс-салата и лука
    - Салат из свежих огурцов
    - Салат из молодого горшка в стручках
    - Салат из брюссельской капусты
    - Салат из свежей белокочанной капусты
    - Салат из белокочанной капусты с яблоками и кресс-салатом
    - Салат из лука-порея
    - Салат из савойской капусты, кресс-салата и свежих яблок
    - Салат из молодой свеклы
    - Салат из молодой свеклы кресс-салатом
    - Салат из свеклы с кресс-салатом
    - Салат из сельдерея и кресс-салата
    - Салат из отварной спаржи
    - Салат из помидоров, тыквы, кресс-салата и лука
    - Салат из помидоров, свежих огурцов и отварного картофеля
    - Салат из помидоров, лука и кресс-салата
    - Салат из шпината

- Салат картофельный с кресс-салатом
- Салат из редиса, сыра и зелени
- Свекла холодная с хреном
- Свекла отварная под соусом «Харбинским»

- Первые блюда
  - Бульоны
    - Бульон из спаржи
    - Бульон из молодого горошка в стручках
    - Бульон из молодого лущеного горошка и спаржи
    - Бульон из брюссельской капусты
    - Бульон из цветной капусты
    - Бульон из моркови и горошка
    - Бульон из моркови и молодого стручкового горошка
    - Бульон из моркови
    - Бульон из кореньев и овощей со смоленской кашей кубиками
    - Бульон из кореньев с яйцами "пашотом"
    - Бульон из подрумяненных овощей с клецками заварными «Саксонскими»
    - Бульон из подрумяненных овощей с клецками из манной каши и листьев шпината
    - Бульон из подрумяненных овощей с клецками из шпината
    - Бульон из подрумяненных овощей с "ушками" из риса и яйца
    - Бульон из подрумяненных овощей с фрикадельками из булки и сыра
    - Бульон грибной в чашках
    - Бульон грибной с «ушками» из грибов
    - Бульон грибной с грибными фрикадельками
  - Супы
    - Суп картофельный на молоке с заправкой из сливок с желтками
    - Суп картофельный с подрумяненным луком
    - Суп картофельный с подрумяненным маслом
    - Суп из молодого картофеля с манной крупой и листьями шпината
    - Суп из картофеля с солеными рыжиками

- Похлебка картофельная с томатами
- Суп «Женевский» (из протертых овощей с вермишелью, сметаной и швейцарским сыром)
- Суп из овощей и шпината
- Суп «Мекленбургский» (из протертых овощей с макаронами и листьями шпината)
- Суп «Панад»
- Суп «Препаньер»
- Суп с домашней крупой
- Суп «á 1a paysanne»
- Суп из цветной капусты
- Суп из цветной капусты со швейцарским сыром
- Суп из репы с манной крупой
- Суп из репы с манной крупой и листьями шпината
- Суп из брюквы
- Суп из молодой свеклы со щавелем и сметаной
- Суп из сельдерея с картофелем
- Суп из сельдерея с рисом и сметаной
- Суп из свежей спаржи с листьями шпината
- Суп из зеленого горошка
- Суп из зеленого горошка (свежего, сушеного, в стручках) с пюре из помидоров
- Суп из горошка и моркови
- Суп «Rizi-Bizi» (из зеленого горошка с рисом)
- Суп «Черногорский» (из белой фасоли с солеными огурцами и сметаной)
- Суп «Lyon» (из лука)
- Суп «Жюльен»
- Суп из репы с листьями шпината
- Суп «Potage Soubise» (из репчатого лука со сметаной)
- Суп из зелени
- Суп зеленый из шпината и щавеля
- Суп из молодой крапивы
- Суп перловый с лимоном
- Суп лимонный с рисом, листьями шпината и сметаной
- Суп с макаронами и сыром

- Суп рисовый по-итальянски (со спаржой и сыром)
- Суп из шампиньонов со сливками
- Суп из шампиньонов с «Саксонскими» клецками
- Суп «Монастырский»
- Суп грибной с перловой крупой и картофелем
- Суп грибной с домашней лапшой (макаронами)
- Суп молочный с клецками заварными
- Суп молочный с манными клецками
- Суп молочный с «Саксонскими» заварными клецками
- Суп молочный с овощами

- Супы-пюре
  - Суп-пюре из картофеля
  - Суп-пюре из картофеля с томатом
  - Суп-пюре из цветной капусты
  - Суп-пюре из моркови и зеленых бобов
  - Суп-пюре из моркови и молодого горошка
  - Суп-пюре из овощей
  - Суп-пюре из овощей со шпинатом
  - Суп-пюре из репы
  - Суп-пюре из моркови и репы
  - Суп-пюре из моркови
  - Суп-пюре из лука
  - Суп-пюре из лука-порея
  - Суп-пюре из лука-порея с рисом, шпинатом и сметаной
  - Суп-пюре из тыквы
  - Суп-пюре с томатами
  - Суп-пюре из томатов со сметаной
  - Суп-пюре из сельдерея
  - Суп-пюре из свежей спаржи
  - Суп-пюре из консервированой спаржи
  - Суп-пюре из артишоков
  - Суп-пюре из земляной груши
  - Суп-пюре из сушеной белой фасоли с луком
  - Суп-пюре из флажоле (зеленых бобов) и шпината
  - Суп-пюре из сушоной белой фасоли со шпинатом

- Суп-пюре из каштанов
- Суп-пюре из сушеного желтого горошка
- Суп-пюре из сушеного горошка
- Суп-пюре из чечевицы с листьями шпината
- Суп-пюре из чечевицы с макаронами и сыром
- Суп-пюре из риса со шпинатом
- Суп-пюре из перловой крупы с кнелями
- Суп-пюре с солеными рыжиками и сметаной
- Суп-пюре из чёрного хлеба

- Борщи
  - Борщок «Пражский» в чашках
  - Борщок из свеклы со сметаной в чашках
  - Борщок из свекольной ботвы в чашках
  - Борщ по-украински
  - Борщ по-польски
  - Борщ из свекольной ботвы с шампиньонами
  - Борщ из квашеной свеклы с сушеными белыми грибами
  - Борщ с «ушками» из грибов
  - Борщ «Ялтинский»
- Ботвиньи, рассольники, щи
  - Ботвинья
  - Ботвинья по-польски («Холодник»)
  - Рассольник
  - Рассольник с гречневой крупой
  - Щи зеленые (из консервированных щавеля и шпината)
  - Щи из рубленой свежей капусты со сметаной
  - Щи из свежей капусты с томатами
  - Щи кислые с сушеными белыми грибами («Валаам»)
  - Щи ленивые «Грибоедовские»

- Вторые блюда
  - Блюда из картофеля, овощей, бобовых, грибов
    - Картофель
      - Картофель молодой, варенный на пару
      - Картофель молодой, варенный на пару и тушенный в сметане
      - Картофель, отваренный на пару, с

фрикасе из свежих грибов (белых, подосиновиков или шампиньонов) в сметане
- Картофель отварной на пару, тушеный в масле
- Картофель отварной по-польски
- Картофель отварной под соусом из хрена
- Картофель отварной с сушеными белыми грибами под соусом грибным красным
- Картофель отварной холодный с заправкой по-японски
- Картофель печеный
- Картофель печеный, фаршированный сушеными белыми грибами, в сметане
- Картофель печеный, фаршированный сморчками в сметане
- Картофель печеный, фаршированный жареным луком
- Картофель печеный, фаршированный гречневой кашей с луком
- Картофель, фаршированный сухарями, швейцарским сыром, яйцами, укропом, петрушкой
- Картофель, запеченный с луком-шалот
- Картофель «au gratin»
- Картофель, жаренный по-французски
- Картофель, жаренный с луком, по-польски
- Картофель, запеченный в сметане
- Картофель, запеченный со сметаной и сыром
- Запеканка картофельная со щавелем
- Картофель с грибами, по-рижски
- Картофель, жаренный тонкими ломтиками
- Картофель под соусом «Бешемель» жидким
- Картофель по-итальянски
- Картофель по-царскосельски
- Картофель по-швейцарски,

запеченный со швейцарским сыром и сливками
- Зразы картофельные
- Суфле из картофеля
- Суфле картофельное с грибами
- Пюре картофельное
- Пюре картофельное со швейцарским сыром
- Котлетки картофельные
- Крокеты картофельные жареные
- Колбаски картофельные жареные
- Паштетики картофельные с начинкой из сушеных белых грибов
- Форшмак картофельный с сыром
- Пышки картофельные жареные

- Капуста
  - Кочан, фаршированный рисом и грибами
  - Кочан, фаршированный сухарями и яйцами
  - Кочан, фаршированный рисом и яйцами
  - Голубцы из гречневой каши с луком
  - Голубцы с фаршем из риса и свежих грибов
  - Котлеты из рубленой белокочанной капусты
  - Пудинг из рубленой белокочанной капусты с сыром
  - Капуста белокочанная, тушенная с рисом и рублеными грибами
  - Капуста белокачанная, тушеная с рисом и рублеными яйцами
  - Капуста белокочанная отварная с грибами под грибным соусом
  - Капуста белокочанная, печенная ломтями
  - Капуста белокочанная, запеченная с яблоками
  - Капуста белокочанная, тушенная с овощами, под сметаной
  - Зразы из свежей белокочанной капусты
  - Капуста белокочанная, тушенная с

яблоками
- Капуста белокочанная, жаренная ломтиками
- Капуста белокачанная, жаренная ломтиками, под соусом со сливками
- Капуста белокочанная, жаренная ломтиками, под соусом со сметаной
- Капуста белокочанная запеченная
- Капуста белокочанная, запеченная в сметане
- Капуста квашеная, тушенная с грибами
- Капуста квашеная с грибами, запеченная под слоем гречневой каши
- Капуста квашеная, тушенная под соусом
- Капуста квашеная, тушенная с яблоками
- «Колдуны» с кислой шинкованной капустой и грибами
- Капуста краснокочанная, тушенная в горшке
- Капуста краснокочанная, тушенная с каштанами
- Капуста краснокочанная, тушенная с яблоками и сметаной
- Кочерыжки от цветной капусты (белокочанной, савойской) под соусом «Венский» или «Двинский»
- Капуста цветная «au gratin»
- Капуста цветная отварная «au naturel»
- Капуста цветная жареная
- Капуста цветная, жаренная в кляре
- Капуста цветная, запеченная под соусом
- Капуста цветная отварная «a la Balzac»
- Капуста цветная под соусом «Бешемель»
- Капуста цветная со свежими шинкованными бобами
- Заливное из цветной капусты

- Котлетки из цветной капусты
- Капуста брюссельская «au gratin»
- Капуста брюссельская жареная
- Капуста брюссельская под соусом
- Капуста брюссельская, тушенная в горшке
- Капуста савойская, тушенная в сметане
- Капуста савойская, фаршированная каштанами
- Капуста савойская под соусом
- Капуста савойская с рисом и швейцарским сыром под соусом
- Капуста савойская, тушенная в горшке
- Кольраби под соусом «Эстляндский»

- Морковь
  - Морковь под соусом
  - Морковь и зеленый горошек, запеченные с рисом и швейцарским сыром
  - Морковь и молодой горошек вареные «au naturel»
  - Морковь, тушенная в горшке
  - Морковь, тушенная в масле «aux fines berbes»
  - Суфле из моркови (1-й вариант)
  - Суфле из моркови (2-й вариант)
  - Пюре из моркови запеченное
  - Запеканка из моркови и сахарного горошка
  - Запеканка из моркови
  - Котлетки из моркови
  - Морковь тертая под сливочным соусом
  - Заливное из моркови и зеленого сахарного горошка
- Свекла
  - Свекла отварная (печеная) с заправкой по-камчатски
  - Свекла отварная в сметане
  - Свекла, тушенная с шинкованной кислой капустой, в сметане
  - Свекла жареная, запеченная в

сметане

- Брюква
  - Брюква «a 1a Piemontaise» со швейцарским сыром
  - Брюква, жаренная ломтями
  - Брюква, запеченная в сметане
  - Брюква, отваренная ломтями, под густым соусом «Бешемель»
  - Брюква, отваренная кубиками
  - Брюква печеная
  - Брюква, тушенная в горшке
  - Брюква, фаршированная зеленым сахарным горошком
  - Пюре из брюквы запеченное
  - Суфле из брюквы (репы)
- Репа
  - Репа нарвская под соусом «Венским»
  - Репа со Швейцарским сыром
  - Репа, запеченная в сметане
  - Репа печеная
  - Пюре из репы запеченное
  - Пудинг из репы
  - Репа, отваренная ломтями, под густым соусом «Бешемель»
  - Репа, тушенная в горшке
  - Репа, фаршированная зеленым сахарным горошком
  - Репа, фаршированная манной кашей
  - Репа, фаршированная манной кашей, тушенная под соусом
  - Котлетки из репы
  - Оладьи из репы
- Лук
  - Лук репчатый, тушенный в сметане
  - Лук репчатый фаршированный
  - Лук-шалот жареный с вермишелью (домашней лапшой)
  - Лук-шалот, запеченный в сметане
  - Лук-шалот, запеченный под красным соусом
  - Лук-шалот, тушенный с помидорами, в сметане
  - Лук-шалот тушеный
  - Лук-порей, запеченный в соусе

- Лук-порей под сливочно-лимонным соусом
- Огурцы
  - Огурцы свежие, жаренные со сметаной
  - Огурцы соленые жареные
  - Огурцы соленые жареные, фаршированные сухарями
- Помидоры
  - Помидоры жареные
  - Помидоры, жаренные ломтиками
  - Помидоры жареные с вермишелью (домашней лапшой)
  - Помидоры, запеченные в сметане
  - Помидоры, фаршированные шампиньонами, запеченные по-английски
  - Помидоры, фаршированные зеленым горошком, запеченные
  - Помидоры, фаршированные рисом, запеченные со сметаной
  - Помидоры свежие под соусом
  - Помидоры с яйцами по-венгерски
  - Помидоры, тушенные со сливками
  - Помидоры, тушенные с яблоками и сметаной
  - Помидоры, фаршированные белыми грибами
  - Заливное из помидоров
  - Суфле из томатного пюре
  - Котлетки из помидоров
  - Котлетки из помидоров с соусом
- Тыква, земляная груша, каштаны, артишоки, корнишоны
  - Пудинг из тыквы
  - Пюре из тыквы
  - Пюре из тыквы запеченное
  - Тыква, запеченная в сметане (1-й вариант)
  - Тыква, запеченная в сметане (2-й вариант)
  - Тыква под молочно-сливочным соусом
  - Тыква тушеная

- Суфле из земляной груши
- Пюре из земляной груши запеченное
- Груша земляная, жаренная в кляре
- Груша земляная отварная
- Котлетки из земляной груши
- Суфле из каштанов
- Каштаны печеные
- Пюре из каштанов
- Каштаны, тушенные в сметане
- Пудинг из каштанов
- Каштаны, тушенные с яблоками
- Артишоки отварные «аи naturel»
- Артишоки с соусом
- Корнишоны соленые жареные

- Сладкие коренья, сельдерей
  - Коренья сладкие отварные „аи naturel"
  - Коренья сладкие под соусом «Бешемель»
  - Коренья сладкие под лимонным соусом
  - Коренья сладкие с консервированной спаржей
  - Сельдерей под соусом
  - Сельдерей по-итальянски, обжаренный в кляре с желтками и белками
  - Шарики из сельдерея и лука жареные
- Шпинат, щавель, крапива, салат
  - Пудинг из шпината и щавеля
  - Пюре из шпината со щавелем
  - Пюре из шпината со щавелем запеченное
  - Суфле из шпината и щавеля
  - Шпинат со щавелем, запеченные в яйцах
  - Шпинат, тушенный в масле
  - Котлетки из шпината и щавеля
  - Пудинг из шпината и щавеля с яйцами «пашотом»
  - Запеканка из шпината и щавеля с рублеными яйцами
  - Крапива с заправкой из сметаны
  - Кресс-салат с отварным картофелем,

- солеными огурцами и заправкой по-швейцарски
- Салат зеленый с молодой свеклой
- Салат латук со свежими огурцами по-фински

- Спаржа
  - Спаржа отварная
  - Спаржа отварная с соусом и гренками
  - Спаржа под густым соусом «Бешемель»
  - Спаржа под жидким соусом «Бешемель»
  - Спаржа под соусом «Голландский»
  - Спаржа с тертым сыром под соусом
  - Спаржа жареная
  - Пудинг из спаржи (1-й вариант)
  - Пудинг из спаржи (2-й вариант)
  - Спаржа консервированная под соусом «Бешамель»
  - Спаржа консервированная (свежая) под соусом
  - Спаржа консервированная (свежая) с яйцами
  - Заливное из спаржи
- Зелёный горошек
  - Запеканка из зеленого горошка с морковью
  - Горошек зеленый консервированный отварной
  - Стручки сахарного горошка в томатном пюре
  - Горошек зеленый и спаржа по-итальянски, запеченные с рисом («Verona»)
  - Горошек молодой сахарный, отваренный в стручках
  - Горошек свежий лущеный, тушенный в горшке
  - Горошек и спаржа под густым соусом «Бешемель» запеченные
  - Горошек и спаржа под сливочным соусом
  - Горошек свежий сахарный лущеный

- отварной
- Блюда из смеси овощей
  - Колбаса вегетарианская
  - Запеканка из овощей
  - Зелень и овощи, запеченные в форме
  - Овощи, жаренные ломтиками
  - Овощи под соусом с укропом
  - Винегрет горячий („Leipziger Allerlei")
  - Винегрет горячий, тушенный в горшке
  - Винегрет с кресс-салатом и заправкой по-швейцарски
  - Винегрет с майонезом, покрытый муссом
  - Котлетки из овощей
  - Овощи под соусом «Голландский»
- Бобовые
  - Фасоль белая отварная
  - Фасоль белая под соусом с лимоном
  - Фасоль белая отварная с маслом
  - Фасоль белая с томатным пюре и сметаной
  - Флажоле (сзпшеная мелкая зеленая фасоль) со сливками (молоком)
  - Котлетки из белой фасоли
  - Бобы восковые в стручках отварные
  - Бобы зеленые по-грузински
  - Бобы зеленые сушеные отварные в масле (соусе)
  - Бобы зеленые шинкованные, тушенные в горшке
  - Бобы свежие отварные с маслом
  - Бобы свежие отварные под томатным соусом со сливками
  - Котлетки из желтого гороха
  - Котлетки из зеленого сушеного горошка
  - Котлетки из чечевицы с солеными рыжиками
- Грибы
  - Грибы сушеные белые в сметане
  - Грибы сушеные белые, запеченные в раковинах (на сковороде) с гренками, в соусе

- Грибы сушеные белые с картофелем
- Грибы свежие в сметане
- Грибы свежие (белые или подосиновики), запеченные в булочках
- Фрикасе из свежих грибов (белых или подосиновиков) в сметане
- Фрикасе из свежих грибов (белых или подосиновиков) со сметаной
- Суфле из свежих грибов (белых или подосиновиков)
- Грибной пудинг „Ivoire" с крутыми яйцами, корнишонами и луком-шалот
- «Тумбочки» грибные в желе с соусом «Провансаль»
- Сыр из белых грибов
- Заливное из сушеных белых грибов
- Грибы свежие жареные под соусом со сметаной
- Грузди свежие (соленые) жареные
- Грузди соленые в сметане
- Заливное из шампиньонов
- Крокеты из шампиньонов с макаронами
- Фрикасе из шампиньонов, запеченное в раковинах
- Фрикасе из шампиньонов со сметаной
- Пудинг из шампиньонов
- Сыр из шампиньонов
- Шампиньоны под соусом
- Рыжики свежие, жаренные в сметане
- Рыжики свежие (соленые) жареные
- Рыжики соленые в сметане
- Фрикасе из свежих рыжиков со сметаной
- Фрикасе из сморчков со сметаной
- Сморчки в сметане
- Сморчки, запеченные в булочках
- Сморчки с картофелем
- Пудинг из сморчков
- Суфле из сморчков
- Пельмени со свежими грибами в

- сметане
    - Котлетки из сушеных грибов
    - Котлетки из сморчков в сметане
    - Котлетки из свежих белых грибов (подосиновиков, рыжиков) в сметане
    - Грибы белые консервированные со сметаной
- Блюда из яиц и молочных продуктов
    - Яйца
        - Яйца всмятку
        - Яйца «пашотом»
        - Яйца крутые
        - Яйца крутые («пашотом») под соусом «Сибирский»
        - Яйца, обжаренные в муке
        - Яйца, обжаренные в крошках
        - Яйца «пашотом» с петрушкой
        - Яйца «пашотом» с томатным пюре и сметаной
        - Яйца «пашотом» с укропом и петрушкой
        - Яйца «пашотом» под жидким соусом «Бешемель»
        - Яйца под соусом из хрена со взбитой сметаной
        - Яйца с пюре из помидоров со сметаной
        - Яйца в булочках, запеченные с сыром
        - Яйца в печеном картофеле
        - Яйца, жаренные в кляре
        - Яйца, жаренные в кляре из белков
        - Яйца, запеченные в раковинах
        - Яйца, запеченные в раковинах (на сковороде), под соусом «Бешемель»
        - Яйца, фаршированные сыром
        - Котлетки яичные
        - Яичница-глазунья со спаржей под соусом
        - Яичница печеная
        - Яичница со сморчками
        - Яичница со свежими грибами в сметане
        - Яичница «Бабушкина»
        - Яичница-глазунья

- Яичница с сыром
- Яичница с томатом-пюре
- Яичница с укропом и петрушкой
- Яичница по-французски с томатом-пюре
- Яичница по-французски со спаржей
- Яичница по-французски с зеленым горошком
- Омлет с укропом и петрушкой
- Омлет-винегрет из остатков овощей и грибов
- Омлет двойной с овощами
- Омлет двойной с шампиньонами в сметане
- Омлет со свежей спаржей
- Омлет из пюре шпината и щавеля
- Драчена (1-й вариант)
- Драчена (2-й вариант)

- Молочные продукты
  - Ленивые вареники
  - Сырок домашний, малосольный из творога
  - Шарики творожные жареные
  - Сырок творожный наскоро
  - Суфле из сметаны
  - Суфле из сыра
  - Паштетики с сыром
  - Пышки заварные с сыром
  - Шарики сырные жареные

- Блюда из круп и макаронных изделий
  - Крупы
    - «Колдуны» с рисом и яйцами
    - Каша рисовая рассыпчатая, варенная в горшке
    - Рисольчики жареные
    - Рис по-варшавски
    - Рис, запеченный с рублеными яйцами, укропом и петрушкой
    - Рис по-польски
    - Рис по-итальянски
    - Рис по-итальянски, запеченный с горошком, спаржей и сыром
    - Рис, запеченный с брюквой
    - Рис с цветной капустой и соусом

- Рис с сыром, запеченный в раковинах (на сковороде)
- Рис с помидорами
- Галетка рисовая жареная с сыром
- Котлетки рисовые
- Фарш из риса с белыми грибами в раковинах (на сковороде)
- Фарш в раковинах (на сковороде) с томатным пюре
- Каша гречневая рассыпчатая, варенная в горшке
- Каша гречневая, запеченная с сыром
- Каша гречневая, запеченная с яйцами
- Котлетки из гречневой каши
- Крупеник из гречневой каши
- Крупеник из гречневой крупы с простоквашей
- Крупеник из гречневой крупы с яйцами и сыром
- Каша гречневая по-варшавски с яйцами
- Каша гречневая по-варшавски с луком
- Гречаник с яйцами
- Каша-размазня из гречневой крупы
- «Колдуны» с гречневой кашей и яйцами
- Гренки из гречневой каши-размазни, жаренные ломтиками
- Гренки из молочной манной каши, жаренные ломтиками
- Каша манная, варенная в горшке
- Каша манная с подрумяненным маслом
- Клецки из молочной манной каши
- Каша пшенная, варенная в горшке
- Гренки из молочной пшенной каши, жаренные ломтиками
- Гренки из перловой каши, жаренные ломтиками
- Каша перловая, рассыпчатая, варенная в горшке
- Котлетки из перловой каши
- Каша перловая по-варшавски

- Гренки из молочной овсяной каши, жаренные ломтиками
- Каша полбенная рассыпчатая
- Каша полбенная на молоке, варенная в горшке
- Каша из поленты
- Каша из поленты запеченная
- Каша из поленты, запеченная с грибами
- Каша из поленты, запеченная с сыром

- Макаронные изделия
  - Лапша домашняя жареная
  - Лапша домашняя отварная
  - Лапша домашняя (вермишель) запеченная с томатом-пюре и сметаной
  - Паштетики из вермишели (домашней лапши) с сыром
  - Котлетки из вермишели (домашней лапши) с сыром
  - Шарики из вермишели (домашней лапши) с сыром жареные
  - Запеканка из творога с лапшой и коринкой
  - Макароны, запеченные с творогом
  - Макароны, запеченные с томатом-пюре и сметаной
  - Макароны отварные
  - Макароны под соусом «Бешемель»
  - Макароны, запеченные со сморчками
  - Макароны жареные
  - Макароны, запеченные по-итальянски
  - Макароны, запеченные со сливками и сыром
  - Макароны, запеченные со сметаной, яйцами и сыром
  - Паштетики из макарон с сыром

- Блюда из хлеба
  - Кнели
  - Фрикадельки из булки с сыром
  - Фрикадельки из сухарей с сыром жареные
  - Котлетки из сухарей

- Гренки-кубики, жаренные в масле
- Гренки-кубики, жаренные в масле, с сыром
- Гренки из черного (серого) хлеба с сыром и зеленью
- Гренки-треугольники с сыром
- Гренки к супу
- Гренки, запеченные с сыром
- Гренки с сыром
- Гренки с сыром, белками и маслом
- Гренки с сыром наскоро
- Гренки с яйцами, сыром и зеленью
- Гренки двойные с сыром и белками
- Булочки, фаршированные зелеными бобами, жареные
- Булочки, фаршированные зеленым сахарным горошком
- Булочки, фаршированные яйцами, с томатом-пюре и сметаной
- Булочки, фаршированные яйцами с помидорами, жареные
- Булочки, фаршированные грибами
- Шарлотка из пшеничного хлеба с абрикосами
- Шарлотка из пшеничного хлеба с яблоками (желтыми сливами)
- Шарлотка из ржаного хлеба с патокой
- Шарлотка из ржаного хлеба с яблоками
- Запеканка из свежих (сушеных) яблок
- Запеканка яблочная
- Запеканка абрикосовая
- Запеканка черносливовая
- Запеканка черносмородиновая
- Запеканка из орехов и ржаных крошек

- Блюда из теста
  - Блины. Блинчики
    - Блины из гречневой и пшеничной муки (1-й вариант)
    - Блины из гречневой и пшеничной муки (2-й вариант)
    - Блины из гречневой и пшеничной муки наскоро
    - Блинчики из пшеничной муки
    - Блинчики наскоро
    - Блинчики с начинкой из шпината,

- запеченные в сметане
- Блинчики на простокваше
- Блинчики жареные
- Блинчики жареные с начинкой из творога с изюмом и коринкой
- Блинчики, запеченные со сметаной
- Блинчики с начинкой из творога, запеченные в сметане
- Пирог блинчатый с пюре из свежих слив (чернослива), покрытый меренгой
- Пирог блинчатый с вареньем
- Каравай из блинчиков с морковью и яйцами
- Каравай из блинчиков с рисом и яйцами
- Каравай из блинчиков с гречневой кашей и яйцами
- Каравай из блинчиков с перловой кашей и яйцами
- Каравай из блинчиков с пюре из шпината, щавеля и яйцами
- Пирожки блинчатые с рисом и яйцами
- Пирожки блинчатые с репой и яйцами
- Пирожки блинчатые с начинкой из сморчков в сметане
- Пирожки блинчатые с грибами, перловой кашей и луком
- Пирожки блинчатые со шпинатом, щавелем и яйцами

- Вареники
  - Вареники со свежей капустой и грибами под соусом
  - Вареники со свежей капустой и яйцами
  - Вареники с грибами
  - Вареники с творогом
  - Вареники с черникой
  - Вареники с вишнями
- Оладьи
  - Оладьи яблочные
  - Оладьи на простокваше

- Оладьи из манной каши с коринкой и миндалем
- Оладьи на дрожжах
- Клецки, паштеты, скриглики, гренки, волованчики
  - Клецки жареные с изюмом и коринкой
  - Клецки заварные наскоро с компотом из черники
  - Клецки по-гамбургски
  - Клецки «Саксонские» заварные
  - Клецки «Саксонские» заварные под жидким соусом «Бешемель»
  - Клецки с грибами под соусом
  - Паштет «Вологодский» с белыми грибами и рисом
  - Паштет слоеный с грибами, кнелями и солеными корнишонами под соусом
  - Паштет слоеный со свежими грибами (белыми, подосиновиками, рыжиками)
  - Паштет слоеный со спаржей
  - Скриглики, жаренные с луком
  - Скриглики, запеченные со сметаной и сыром
  - Скриглики, запеченные с помидорами
  - Гренки мучные, жаренные ломтиками
  - Гренки слоеные с сыром
  - Волованчики слоеные с кнелями под соусом из томата-пюре со сметаной
- Хлеб, сухарики, лепешки, коржики
  - Хлеб домашний пшеничный на дрожжах
  - Хлеб домашний ржаной сдобный на дрожжах
  - Хлеб домашний ржаной постный без дрожжей
  - Хлеб домашний пшеничный сдобный на дрожжах
  - Хлеб домашний пшеничный постный без дрожжей

- Булка домашняя пшеничная сдобная
- Сухарики наскоро
- Сухарики сладкие с ванилином
- Сухарики с кардамоном и коринкой, обсыпанные сахаром
- Сухарики с лимонной цедрой
- Сухарики с цукатами, покрытые помадкой
- Сухари серые
- Лепешки из пшеничной муки с сыром
- Лепешки из ржаной муки с сыром
- Коржики

- Соусы, заправки
  - Соус томатный со сметаной (1-й вариант)
  - Соус томатный со сметаной (2-й вариант)
  - Соус томатный со сливками
  - Соус с укропом и петрушкой (1-й вариант)
  - Соус с укропом и петрушкой (2-й вариант)
  - Соус «Вестфальский»
  - Соус «Двинский»
  - Соус «Венский», белый
  - Соус «Эстляндский»
  - Соус лимонныи
  - Соус «Красный», с лимоном и подрумяненным сахаром
  - Соус «Голландский»
  - Соус из хрена, горячий
  - Соус «Харбинский»
  - Соус «Деревенский»
  - Соус сметанный
  - Соус «Ялтинский»
  - Соус «Сибирский»
  - Соус «Бешемель» жидкий
  - Соус «Бешемель» густой
  - Соус сливочный
  - Соус «французский»
  - Соус с мускатным орехом
  - Соус «Бессарабский»
  - Соус «Провансаль» наскоро
  - Соус «Провансаль»
  - Соус «Манчжурский»
  - Соус «Петербургский» наскоро
  - Соус «Курляндский»

- Соус луковый
- Соус грибной красный
- Соус грибной со сметаной
- Соус «Английский»
- Соус «Пикантный»
- Соус из соленых рыжиков со сливками
- Соус грибной сливочный
- Соус с шампиньонами, лимоном и подрумяненным сахаром
- Соус с шампиньонами и сливками
- Заправка по-швейцарски
- Заправка по-ялтински
- Заправка по-японски
- Заправка по-варшавски
- Заправка по-виленски
- Заправка по-украински
- Заправка по-камчатски
- Мусс для майонеза
- Кляр с желтками и белками (1-й вариант)
- Кляр с желтками и белками (2-й вариант)
- Кляр из белков
- Масло подрумяненное
- Масло с подрумяненными крошками
- Масло с подрумяненным луком

○ Десертные блюда

- Блюда из творога яиц, круп, хлеба, орехов
  - Творог
    - Творог с цукатами и взбитыми сливками
    - Творог с черносливом и взбитой сметаной
    - Творожник с изюмом
    - Раковины творожные
    - Пудинг из творога с фисташками холодный
    - Пасха обычная
    - Пасха миндальная
    - Пасха с изюмом и цукатами
    - Драчена творожная
  - Яйца
    - Омлет с шинкованными яблоками
    - Омлет с черносливом
    - Омлет со свежими абрикосами
    - Омлет с яблоками, подрумяненными

в масле
- Меренги вареные со сливочным ванильным соусом («Птичье молоко»)
- Яичница крем-брюле с сиропом из подрумянного сахара
- Яичница шоколадная холодная в чашках
- Омлет двойной с пюре из свежих (вареных) фруктов
- Омлет-рулет с вареньем (фруктовым пюре)

- Крупы
  - Каша манная с соком из черной смородины
  - Каша манная молочная со взбитой сметаной
  - Каша манная молочная со свежими (сушеными) фруктами
  - Каша манная молочная с миндальным молоком
  - Каша манная молочная с миндальным молоком и компотом
  - Каша манная молочная с миндальным молоком и изюмом
  - Каша манная с малиновым соком
  - Каша манная молочная с желтками, миндалем и сиропом
  - Каша манная молочная с черносливом
  - Каша рисовая молочная со взбитой сметаной
  - Каша рисовая молочная со свежими (сушеными) фруктами
  - Каша рисовая молочная с изюмом, коринкой, цукатами и миндалем
  - Рис в лимонном желе
  - Рис в апельсиновом желе
  - Рис с синим изюмом
  - Рис холодный с компотом из абрикосов
  - Рис холодный со свежими фруктам и ягодами
  - Рис холодный с черносливом

- Пилав из риса со свежими фруктами
- Пилав из риса со свежими ягодами
- Пилав из риса с коринкой, изюмом и абрикосовым пюре
- Пилав из риса со свежей дыней и пюре из свежей клубники
- Ревень с рисом
- Каша гурьевская
- Каша гречневая с миндальным молоком
- Каша гречневая по-украински, холодная
- Каша ячневая по-шведски с орехами (миндалем)
- Саго холодное на клюквенном соке
- Саго холодное со взбитой сметаной
- Саго холодное на соке из свежей черной смородины

- Хлеб
  - Гренки, жаренные ломтиками, с вареньем
  - Гренки на миндальном молоке с вареньем
- Орехи
  - Бланманже фисташковое
  - Миндаль окарамеленный со взбитыми сливками
  - Орехи молотые с медом (вареньем)
  - Орехи окарамеленные

- Кремы
  - Крем лимонный
  - Крем апельсиновый
  - Крем ванильный в чашках
  - Крем ванильный с пюре из кураги (свежих абрикосов)
  - Крем из свежих абрикосов
  - Крем из окарамеленного миндаля
  - Крем из окарамеленных орехов
  - Крем «Испанский», с ананасами
  - Крем-брюле
  - Крем малиновый со взбитыми сливками
  - Крем миндальный
  - Крем из сметаны с малиновым вареньем (свежей малиной)

- Крем ореховый
- Крем сливочно-лимонный
- Крем сливочный со свежими ягодами (фруктами)
- Крем из Желтков с бисквитами
- Крем рисовый
- Крем каштановый
- Крем сливочный со свежей земляникой
- Крем из свежих ягод (фруктов)
- Крем из фруктового (ягодного) пюре (консервов, варенья)
- Крем сливочный со свежей черной смородиной
- Крем сливочный со свежими абрикосами
- Крем сливочный со свежей клубникой
- Крем сливочный со свежей малиной
- Крем сметанный «Снегурочка»
- Крем сливочный с сиропом из подрумяненного сахара
- Крем фисташковый (1-й вариант)
- Крем фисташковый (2-й вариант)
- Крем черносмородиновый из сиропа со взбитыми сливками
- Крем шоколадный
- Крем шоколадный в чашках
- Крем шоколадный с рисом
- Крем шоколадный с яйцами в чашках
- Крем яично-сливочныи

- Фрукты, ягоды
  - «Амброзия» (из орехов и сушеных фруктов)
  - Груши со свежим ананасом (ананасовым вареньем)
  - Виноград с мандаринами в сиропе
  - Абрикосы свежие с рисом
  - Клюква с апельсином и сахаром
  - Клюква с сахаром замороженная
  - Апельсины с черносливом и виноградом
  - Пюре из свежих абрикосов
  - Пюре из свежих слив со взбитыми сливками
  - Пюре из свежих абрикосов со взбитыми сливками
  - Пюре из свежих вишен
  - Пюре из свежих фруктов (ягод)

- Пюре из ревеня
- Пюре из яблок
- Яблоки запеченные
- Яблоки, запеченные в раковинах (на сковородке)
- Яблоки, запеченные с орехами
- Яблоки, запеченные с изюмом
- Яблоки, запеченные с бисквитами
- Яблоки, запеченные с сиропом
- Яблоки, запеченные в своем соку
- Яблоки, запеченные с медом
- Яблоки печеные с пюре из свежей черной смородины
- Яблоки, запеченные с вареньем
- Яблоки, запеченные с сахаром
- Яблоки фаршированные (1-ый) вариант
- Яблоки фаршированные (2-й вариант)
- Яблоки жареные
- Яблоки ломтиками, жаренные в тесте
- Яблоки в слоеном тесте
- Яблоки, покрытые яблочным пюре, запеченные
- Яблоки по-американски (со взбитыми сливками)
- Яблоки по-голландски (со взбитыми белками)
- Яблоки по-ялтински (в сметане)
- Груши с рисом, миндалем и абрикосовым пюре
- Груши, запеченные со сметаной
- Груши запеченные
- Груши по-ялтински (в сметане)
- Вишни запеченные
- Аюрикосы, жаренные в тесте
- Абрикосы, запеченные с миндальными пирожными
- Абрикосы запеченные
- Абрикосы, жаренные в кляре
- Гляссе абрикосовое в стаканчиках
- Сливы запеченные
- Сливы, запеченные с изюмом
- Сливы, запеченные с бисквитами
- Смородина черная запеченная
- Чернослив по-венгерски

- Чернослив по-итальянски
- Пюре из чернослива запеченное
- Пюре из абрикосов (кураги) запеченное
- Пюре из яблок
- Пюре из яблок запеченное
- Пюре из черной смородины запеченное
- Крыжовник запеченный
- Крыжовник, запеченный с орехами
- Черника запеченная
- Фрукты, запеченные со сливками (молоком)
- Фрукты отварные с подливкой

- Суфле, муссы, парфе, желе и прочие сладкие блюда
  - Суфле «Алжирское»
  - Суфле лимонное
  - Суфле апельсиновое
  - Суфле из абрикосов
  - Суфле из яблочного пюре с орехами
  - Суфле из абрикосового пюре с миндалем
  - Суфле из ревеня
  - Суфле из сметаны с пюре из свежих абрикосов
  - Суфле миндальное (1-й вариант)
  - Суфле миндальное (2-й вариант)
  - Суфле миндальное (3-й вариант)
  - Суфле из кураги (чернослива)
  - Суфле маковое
  - Суфле ореховое (1-ый вариант)
  - Суфле ореховое (2-й вариант)
  - Суфле творожное с цукатами
  - Суфле из свежих ягод (фруктов)
  - Суфле из свежих яблок (1-й вариант)
  - Суфле из свежих яблок (2-й вариант)
  - Суфле из сушеных фруктов
  - Суфле из сушеных яблок
  - Суфле «Китайское» с цукатами из дыни и арбуза
  - Суфле шоколадное
  - Суфле из каштанов
  - Суфле из шепталы с миндалем
  - Суфле ванильное из крахмала
  - Суфле ванильное заварное
  - Суфле миндальное

- Суфле творожное заварное наскоро
- Суфле из крахмала с пюре из свежих абрикосов
- Суфле из сметаны с пюре из свежих абрикосов
- Мусс абрикосовый
- Мусс из кураги горячий
- Мусс из черного хлеба с лимонами
- Мусс из чернослива
- Мусс из свежей малины (земляники, клубники, черной смородины)
- Мусс лимонный с желтками
- Мусс малиновый
- Мусс манно-черносмородиновый
- Мусс сливочно-яблочный
- Мусс сливочно-абрикосовый
- Мусс сливочно-земляничный
- Мусс сливочно-малиновый
- Мусс сливочно-черносмородиновый
- Мусс сливочно-шоколадный
- Мусс сливочный с дыней
- Мусс сливочный с ананасом
- Мусс яблочный горячий с вареньем
- Парфе из взбитых сливок с земляникой
- Парфе из взбитых сливок с клубникой
- Парфе из взбитых сливок с малиной
- Парфе из взбитых сливок с миндальным печеньем и свежими ягодами (фруктами)
- Парфе из взбитых сливок с миндальным печеньем и свежей черной смородиной
- Парфе сливочное с ананасом
- Парфе упрощенное из ягодного сока (ягодного или фруктовогосиропа)
- Парфе упрощенное из свежих ягод (фруктов)
- Желе апельсиновое
- Желе абрикосовое
- Желе ананасное
- Желе из дыни
- Желе клубничное (земляничное)
- Желе изюмное
- Желе изюмное с апельсинами
- Желе клюквенное
- Желе лимонное

- Желе малиновое
- Желе мандариновое
- Желе из красной смородины
- Желе из черной смородины
- Желе из сушеных фруктов
- Желе из чернослива
- Желе из сушеных яблок
- Желе из яблок с виноградом
- Желе шоколадное со взбитыми сливками
- Зефир яблочный
- Зефир из кураги
- Зефир из чернослива
- Зефир из сушеных яблок
- Зефир яблочно-лимонный
- Самбук из печеных яблок
- Самбук из кураги
- Самбук из свежей земляники (клубники, черной смородины, абрикосов)
- Сливки взбитые с сахарной пудрой и ванилином
- Сливки взбитые с тертыми миндальными пирожными
- Сливки взбитые со свежими (засахаренными) фруктами
- Холодец ванильный с цукатами (свежими фруктами)
- Масседуан в корзине из арбуза с виноградом
- Масседуан в стаканчиках из дыни и винограда
- Масседуан из свежих фруктов

- Мороженое, пломбир
  - Мороженое ананасное из свежего ананаса
  - Мороженое ананасное из варенья
  - Мороженое апельсиново-лимонное
  - Мороженое сливочное ванильное со свежей малиной (земляникой, клубникой)
  - Мороженое воздушное в стаканчиках
  - Мороженое абрикосовое
  - Мороженое яблочное
  - Мороженое грушовое
  - Мороженое из свежей дыни и лимона
  - Мороженое земляничное
  - Мороженое клюквенное

- Мороженое цитрусовое
- Мороженое малиновое
- Мороженое фисташковое
- Мороженое миндальное
- Мороженое ореховое
- Мороженое из листьев черной смородины
- Мороженое черносмородиновое (1-й вариант)
- Мороженое черносмородиновое (2-й вариант)
- Мороженое крем-брюле
- Мороженое миндальное с окарамеленным миндалем
- Мороженое ореховое с окарамеленными орехами
- Пломбир абрикосовый
- Пломбир ананасный
- Пломбир грушовый
- Пломбир из дыни
- Пломбир ореховый
- Пломбир сливочно-миндальный с засахаренными фруктами
- Пломбир сливочно-яичный с рисом и цукатами
- Пломбир сливочный с рисом и свежими ягодами (фруктами)
- Пломбир сливочный с цукатами
- Пломбир «Экономичный»
- Пломбир яблочный

- Изделия из теста
  - Технология приготовления теста разных видов
    - Тесто наскоро
    - Тесто для вареников, лапши, ушек
    - Тесто жирное
    - Тесто песочное (1-й вариант)
    - Тесто песочное (2-й вариант)
    - Тесто рубленое (1-ый вариант)
    - Тесто рубленое (2-й вариант)
    - Тесто слоеное (1-й вариант)
    - Слоеное тесто (2-й вариант)
    - Тесто для паштетов
    - Тесто заварное (1-й вариант)
    - Тесто заварное (2-ой вариант)
    - Тесто кислое

- Тесто сдобное
- Тесто рассыпчатое

- Пудинги, кексы, паштеты, бабы, вафли
  - Пудинг бисквитный ореховый
  - Пудинг бисквитный миндальный
  - Пудинг заварной ванильный
  - Пудинг заварной шафранный
  - Пудинг заварной двухцветный с шоколадом
  - Пудинг из сухой булки (сухарей) с подливкой из клюквы
  - Пудинг из саго с вареньем из черной смородины
  - Пудинг из сухой булки (сухарей) с яблоками
  - Пудинг из сухарей с пюре из чернослива
  - Пудинг кексовый
  - Пудинг мучной с коринкой
  - Пудинг ореховый
  - Пудинг со свежими вишнями
  - Пудинг «Старая дева»
  - Плумпудинг с изюмом, коринкой и цукатами
  - Пудинг миндальный
  - «Хлеб-соль» из орехов с ржаным хлебом
  - Кекс бисквитный
  - Калач бисквитный
  - Паштет из рубленого теста с черносливом
  - Баба
  - Баба с кардамоном
  - Баба шафранная
  - Вафли на сметане
  - Вафли на сметане с каймаком
  - Вафли сливочные легкие
  - Вафли сливочные легкие с каймаком
  - Вертуха украинская с начинкой
  - Галетка из слоеного теста с пюре из ревеня (яблок)
  - Драчена по-польски
  - Драчена
- Булочки, лепешки, крендели, пышки
  - Булочки сладкие с ванилином
  - Булочки сладкие с цукатами
  - Булочки сладкие с кардамоном и коринкой

- Булка сдобная кукурузная
- Булка сдобная пшеничная
- Булочки сдобные ржаные
- Лепешки сдобные ржаные с тмином
- Лепешки миндальные
- Лепешки «Морские» из рассыпчатого теста
- Лепешки сливочные легкие с шоколадным кремом
- Лепешки сливочные легкие с ореховым кремом
- Лепешки сливочные легкие с яичным кремом
- Лепешки «Ливадия»
- Лепешки слоеные с тмином и солью
- «Рожки оленьи»
- Кюммелькухены
- Бриошки
- Хворост
- Пумперникель из ржаной муки
- Крендели с сахаром
- Крендель с миндалем и кардамоном
- Квадратики сдобные из ржаной муки
- Пышки дрожжевые
- Пышки заварные по-тирольски
- Пышки по-варшавски с начинкой из чернослива
- Пышки с начинкой из яблок
- Пышки «Тетины»

- Бисквиты
  - Бисквит «Бессарабский»
  - Бисквит двойной с пюре из свежих (сушеных) фруктов
  - Бисквит из хлебных крошек с цукатами и изюмом
  - Бисквит из картофельного крахмала с цитрусовой эссенцией
  - Бисквит из крахмала с лимонной цедрой
  - Бисквит из орехов и ржаного хлеба
  - Бисквит из окарамеленных орехов со взбитыми сливками
  - Бисквит из черного хлеба с ореховым кремом
  - Бисквитики домашние
  - Бисквиты со взбитыми сливками

- Шарлотка из бисквитов с яблоками
- Пирожки
  - Пирожки-расстегаи из кислого теста с рисом и луком
  - Пирожки-расстегаи из кислого теста с помидорами
  - Пирожки из кислого теста с фаршем из моркови и яиц
  - Пирожки-расстегаи из кислого теста со сморчками в сметане
  - Пирожки-расстегаи из кислого теста с тушеной кислой капустой и луком
  - Пирожки-расстегаи из кислого теста с репой и яйцами
  - Пирожки сдобные с начинкой из яиц
  - Пирожки сдобные со спаржей и яйцами
  - Пирожки сдобные с жареным зеленым луком и яйцами
  - Пирожки слоеные с морковью, зеленым горошком и яйцами
  - Пирожки из заварного теста с саго и яйцами
  - Пирожки из заварного теста со шпинатом, щавелем и яйцами
  - Пирожки-конвертики из рубленого теста с рисом и яйцами
  - Пирожки-конвертики из рубленого теста с тушеной (свежей) капустой и яйцами
  - Палочки из рубленого теста с сыром
  - Палочки из слоеного теста с сыром
- Пироги, рулеты, тартелетки, ватрушки
  - Пирог воздушный из свежей земляники
  - Пирог воздушный из чернослива
  - Пирог пенный из чернослива
  - Пирог белково-шоколадный
  - Пирог пенный из абрикосового пюре (абрикосового варенья)
  - Пирог пенный яблочный
  - Пирог слоеный с пюре из ревеня или яблок
  - Пирог из песочного (слоеного) теста с сушеными фруктами
  - Пирог из слоеного (песочного) теста с яблоками и вареньем
  - Пирог из слоеного теста с вареньем из

абрикосов (со свежими абрикосами)
- Пирог бисквитный с абрикосовым пюре
- Пирог бисквитный фисташковый
- Пирог бисквитный с меренгой
- Пирог бисквитный с вареньем (пюре) из малины
- Пирог воздушный яичный с ванилином
- Пирог из грецких орехов со взбитыми сливками
- Пирог воздушный миндальный
- Пирог яблочный с миндалем
- Пирог из рубленого теста с яблоками и орехами
- Пирог «Царскосельский»
- Пирог «Мраморный»
- Пирог сливочный (1-й вариант)
- Пирог сливочный (2-й вариант)
- Пирог «Либавский» со сладким соусом «Бешемель»
- Пирог слоеный со спаржей под сливочным соусом
- Пирог слоеный с рисом и яйцами
- Пирог из кислого теста с шинкованной кислой капустой и солеными груздями
- Пирог из кислого теста с гречневой кашей, луком и грибами
- Пирог из кислого теста с гречневой кашей и яйцами
- Пирог из кислого теста с перловой кашей и яйцами
- Пирог из рубленого теста со сморчками в сметане
- Пирог из рубленого теста с шампиньонами в сметане
- Пирог из рубленого теста с рисом и шампиньонами в сметане
- Пирог из рубленого теста с перловой кашей и шампиньонами
- Пирог сдобный с рисом и яйцами
- Пирог сдобный со свежими грибами в сметане
- Пирог-кольцо сдобное со ишинатом, щавелем и яйцами
- Рулет сдобный с рубленой свежей

капустой
- Рулет бисквитный с пюре из земляники
- Рулет с вареньем (пюре из сушеных фруктов)
- Рулет яблочный из заварного теста
- Тартелетка из песочного теста с вареньем (свежими фруктами)
- Тартелетка из рассыпчатого теста с грушами, виноградом и пюре из малины
- Тартелетка из рубленого теста со взбитыми сливками
- Тартелетки из песочного теста с апельсинами и виноградом в сиропе
- Тартелетки из песочного теста со свежими абрикосами (абрикосовым вареньем)
- Ватрушки ржаные с картофелем и луком
- Ватрушка с яблочным и черносмородиновым вареньем
- Ватрушка из жирного теста со свежими сливами
- Ватрушка из рубленого теста с черносмородиновым вареньем
- Ватрушка из слоеного теста со свежими яблоками (сливами, грушами, клюквой), покрытая лимонным желе
- Ватрушка из слоеного теста с пюре из свежей земляники
- Ватрушка из песочного теста с пюре из свежих ягод (фруктов)
- Ватрушки по-варшавски с пюре из чернослива
- Мазурек миндальный
- Пляцек миндальный
- Пляцек миндальный с ореховым кремом
- Пляцек шахматный

- Пирожные, печенье
  - Пирожные бисквитные ванильные с апельсином
  - Пирожные бисквитные ванильные с ананасом
  - Пирожные бисквитные анисовые с апельсином
  - Пирожные бисквитные ванильно-анисовые
  - Пирожные имбирные со взбитыми

сливками
- Пирожные сливочные
- Пирожные миндальные
- Пирожные маковые
- Пирожные «Восточные»
- Пирожки из кедровых орехов со взбитыми сливками
- Буше с вареньем
- Буше с яичным кремом
- Буше с пюре из абрикосов
- Безе ванильное с пюре из свежих фруктов или ягод
- Безе миндальное
- Безе из подрумяненного сахара
- Безе шоколадное
- Бисквитики миндальные
- Колечки миндальные (1-й вариант)
- Колечки миндальные (2-й вариант)
- Шарики миндальные (1-й вариант)
- Шарики миндальные (2-й вариант)
- «Локоны» миндальные
- Печенье миндальное
- Печенье миндальное с сахаром
- Марципаны
- Пирожное миндальное со взбитыми сливками и фруктами
- Пирожное «Экономичное»
- Меренги
- Меренги с фруктовым пюре и взбитыми сливками
- Трубочки на сиропе из подрумяненного сахара
- Трубочки сливочные легкие со взбитыми сливками
- Трубочки сливочные легкие с абрикосовым кремом
- Трубочки слоеные со взбитыми сливками
- Крокеты ореховые с яблочным пюре
- Крокеты миндальные с абрикосовым пюре
- Крокеты миндальные с пюре из черной смородины
- Крокеты ореховые жареные
- Крокеты миндальные жареные
- Колечки миндальные

- Петишу заварные с яичным кремом (взбитыми сливками)
- Квадратики из песочного теста
- Печенье на сметане
- «Ежики» из слоеного теста с миндалем

- Торты
  - Тортик заварной из сметаны с цедрой наскоро
  - Тортик заварной миндальный из сметаны наскоро
  - Тортик заварной ореховый из сметаны наскоро
  - Тортик заварной творожный
  - Тортик заварной фруктовый из сметаны наскоро
  - Тортик ореховый
  - Торт миндальный «Дрезденский»
  - Торт из белков
  - Торт миндальный с цитрусовой помадкой
  - Торт ореховый
  - Торт песочный с лимонной помадкой
  - Торт со свежими фруктами
  - Торт со свежими вишнями
  - Торт шоколадный
  - Торт яблочный

- Кремы, соусы, глазури, помадки и прочее для пирогов, пирожных, тортов
  - Кремы
    - Крем зеленый фисташковый
    - Крем белый миндальный
    - Крем-брюле
    - Крем яичный с ванилином
    - Крем апельсиновый (мандариновый)
    - Крем лимонный
    - Крем шоколадный
    - Каймак
  - Соусы, подливки
    - Соус «Бешемель» сладкий (1-й вариант)
    - Соус «Бешемель» сладкий (2-й вариант)
    - Соус миндальный горячий (холодный)
    - Соус шоколадный горячий (холодный)
    - Подливка из клюквенного сока холодная (горячая)
    - Подливка из отвара сушеных фруктов

- Подливка из подрумяненного сахара
- Подливка из ягодного сиропа, холодная (горячая)

- Глазури
  - Глазурь фисташковая
  - Глазурь миндальная
  - Глазурь крем-брюле
  - Глазурь яичная с ванилином
  - Глазурь шоколадная
  - Глазурь фруктовая (ягодная)
  - Глазурь апельсиновая (мандариновая)
  - Глазурь лимонная
- Помадки
  - Помадка розовая фруктовая
  - Помадка лимонная (апельсиновая, мандариновая)
  - Помадка флердоранж
  - Помадка с розовым маслом
  - Помадка ванильная
  - Помадка крем-брюле
  - Помадка шоколадная
  - Помадка фисташковая
  - Помадка миндальная
- Фрукты и орехи в сахаре
  - Яблоки засахаренные
  - Груши засахаренные
  - Сливы засахаренные
  - Вишни засахаренные
  - Абрикосы засахаренные
  - Персики засахаренные
  - Ананас засахаренный
  - Клюква засахаренная
  - Крыжовник зеленый засахаренный
  - Смородина черная засахаренная
  - Смородина красная (белая) засахаренная
  - Рябина засахаренная
  - Малина засахаренная
  - Земляника (клубника) засахаренная
  - Лимоны в сахаре
  - Апельсины в сахаре
  - Мандарины в сахаре
  - Апельсины окарамеленные
  - Мандарины окарамеленные
  - Миндаль окарамеленный

- Орехи окарамеленные
- Сахар подрумяненный

- Соки, сиропы, начинки
  - Сок из клюквы
  - Сок из черной смородины
  - Сироп из клюквы
  - Сироп из свежих ягод и фруктов
  - Сироп из подрумяненного сахара
  - Пюре из свежих яблок
  - Пюре из сушеных яблок
  - Пюре из абрикосов
  - Пюре из кураги
  - Пюре из вишен
  - Пюре из чернослива
  - Начинка из грецких орехов (мака)

- Напитки
  - Компоты
    - Компот из апельсинов и кураги
    - Компот из апельсинов и фиников
    - Компот из свежих вишен
    - Компот из целых груш
    - Компот из целых груш с вареньем
    - Компот из свежей лесной земляники
    - Компот из винограда, мандаринов и груш
    - Компот из свежих ягод (фруктов)
    - Компот из свежей красной смородины
    - Компот из свежей черной смородины
    - Компот из шепталы с шинкованным миндалем
    - Компот из свежих фруктов
    - Компот из сушеной черники
    - Компот из свежей черники с заварными клецками «Саксонскими»
    - Компот из чернослива с апельсинами и кедровыми орехами
    - Компот из яблок и винограда (клюквы)
    - Компот из яблок с вареньем
  - Кисели
    - Кисель из фруктов
    - Кисель шоколадный, холодный
    - Кисель холодный из хлебного кваса
    - Кисель из черники (черной смородины)
    - Кисель из клюквы
    - Кисель из малины

- Кисель из мёда
- Кисель из черной (красной) смородины (малины, черники)
- Кисель из патоки
- Кисель из ревеня со взбитыми сливками
- Кисель из красной смородины
- Кисель из черной смородины
- Кисель лимонный холодный
- Кисель молочно-миндальный
- Кисель молочный холодный
- Кисель холодный со сливочно-ванильной подливкой
- Кисель из сушеных яблок

- Чаи
  - Чай вегетарианский из сушеной яблочной кожуры
  - Чай вегетарианский из сушеных яблок (чернослива, смеси сушеных фруктов)
  - Чай вегетарианский из свежих яблок
  - Чай земляничный
- Кофе, какао, шоколад, сабайон
  - Кофе вегетарианский
  - Какао «Ламановское»
  - Шоколад с белками
  - Шоколад с желтками
  - Шоколад, замороженный в чашках
  - Сабайон
- Молоко, простокваша
  - Молоко миндальное
  - Молоко ореховое
  - Молоко маковое
  - Молоки миндально-фисташковое
  - Молоко из миндаля и кедровых орехов
  - Простокваша
- Квасы
  - Квас хлебный
  - Квас «Баварский»
  - Квас из свежих яблок
  - Квас из свежих абрикосов
  - Квас из кураги
  - Квас из свежих груш
  - Квас из сушеных груш
  - Квас из слив
  - Квас из чернослива

- Квас из дыни с имбирем
- Квас лимонныи
- Квас из апельсинов
- Квас из мандаринов
- Квас из барбариса
- Квас из клюквы
- Квас из рябины
- Квас из чёрной смородины

- Шипучки
  - Шипучка из свежих яблок
  - Шипучка из сушеных яблок
  - Шипучка из слив
  - Шипучка из чернослива
  - Шипучка из абрикосов
  - Шипучка из кураги
  - Шипучка из вишни
  - Шипучка из груш
  - Шипучка из сушеных груш
  - Шипучка из дыни с имбирем
  - Шипучка из апельсинов
  - Шипучка из мандаринов
  - Шипучка из лимонов
  - Шипучка из рябины
  - Шипучка из ананаса
  - Шипучка имбирная
  - Шипучка из земляники (клубники)
  - Шипучка из малины
  - Шипучка из ягод черной смородины
  - Шипучка из листьев черной смородины
  - Шипучка из барбариса
  - Шипучка из клюквы
  - Шипучка из мёда
- Напитки из фруктов, ягод, цитрусовых
  - Напиток из свежих яблок
  - Напиток из сушеных яблок
  - Напиток из сушеной яблочной кожуры
  - Напиток из смеси сушеных фруктов
  - Напиток из чернослива
  - Напиток клюквенный
  - Мандариновый (апельсиновый) напиток
  - Лимонад
  - Лимонад «Итальянский»
  - Мандариновый (апельсиновый) напиток «Итальянский»

- Напиток из свежего ананаса
- Домашние заготовки
  - Хранение фруктов и ягод в течение короткого времени
    - Яблоки
    - Брусника с яблоками
    - Морошка
  - Фрукты, ягоды впрок
    - Вишни свежие впрок
    - Сливы свежие впрок
    - Абрикосы свежие впрок
    - Персики свежие впрок
    - Дыня свежая впрок
    - Ананас свежий впрок
    - Клубника свежая впрок
    - Земляника свежая впрок
    - Малина свежая впрок
    - Смородина черная впрок
    - Морошка свежая впрок
    - Черника свежая впрок
    - Пюре из яблок с сахаром (медом) впрок
    - Пюре из груш с сахаром (медом) впрок
    - Пюре из свежих абрикосов впрок
    - Пюре из малины с сахаром (медом) впрок
    - Пюре из черной смородины с сахаром (медом) впрок
    - Пюре из сырых фруктов или ягод впрок
    - Пюре из зеленого крыжовника
    - Пюре из разных фруктов впрок
    - Пюре из клюквы с сахаром (медом) впрок
    - Пюре из брусники с сахаром (медом) впрок
    - Пюре из свежих ягод (фруктов) впрок
    - Сиропы впрок
  - Варенье
    - Варенье из яблок
    - Варенье из яблок и черной смородины
    - Варенье из яблок и вишен
    - Варенье из яблок с медом
    - Варенье из груш
    - Варенье из груш с мёдом
    - Варенье из вишен
    - Варенье из слив
    - Варенье из слив с медом
    - Варенье из абрикосов

- Варенье из персиков
- Варенье из дыни
- Варенье ив ананаса
- Варенье из апельсинов с клюквой
- Варенье из лимонов с брусникой
- Варенье из арбузных корок
- Варенье из клубники (садовой земляники)
- Варенье из черной смородины
- Варенье из черной смородины с медом
- Варенье из красной смородины
- Варенье из черной и красной смородины
- Варенье из малины лесной (садовой)
- Варенье из черники
- Варенье из барбариса
- Варенье из брусники с медом
- Варенье из брусники с яблоками
- Варенье из кизила
- Варенье из клюквы
- Варенье из клюквы с медом
- Варенье из морошки
- Варенье из миндаля
- Варенье из орехов
- Варенье из моркови

- Желе, мармелады, пастила, цукаты
  - Желе из кожуры яблок
  - Мармелад из яблок (груш)
  - Мармелад из слив
  - Мармелад из абрикосов
  - Мармелад из черной смородины (малины, рябины)
  - Мармелад из клюквы
  - Мармелад апельсинный
  - Мармелад мандаринный
  - Мармелад лимонный
  - Пастила яблочная (1-й вариант)
  - Пастила яблочная (2-ой вариант)
  - Пастила грушевая (1-й вариант)
  - Пастила грушевая (2-й вариант)
  - Пастила сливовая (1-й вариант)
  - Пастила сливовая (2-й вариант)
  - Пастила вишневая
  - Пастила абрикосовая
  - Пастила земляничная (клубничная)
  - Пастила крыжовенная

- Пастила малинная
- Пастила черносмородиновая
- Пастила из смеси разных фруктов (ягод)
- Пастила клюквенная
- Пастила барбарисная
- Пастила брусничная
- Пастила рябинная
- Цукаты из дыни
- Цукаты из арбузных корок
- Цукаты из апельсинов
- Цукаты из мандаринов
- Цукаты из лимонов

- Овощи, зелень, грибы соленые и сушеные
  - Корнишоны соленые
  - Огурцы соленые впрок
  - Огурцы малосольные
  - Коренья и зелень сушеные
  - Шпинат целыми листьями сушеный
  - Щавель целыми листьями сушеный
  - Зелень укропа и петрушки сушеная
  - Свекла квашеная
  - Щавель квашеный
  - Грибы белые (рыжики, шампиньоны) впрок
  - Грузди соленые
  - Грибы белые (подосиновики, рыжики) соленые
  - Шампиньоны соленые
  - Порошок из белых грибов

- Полезные советы

О. К. Зеленкова — "Я никого не ем!"

Нечто о вегетарианстве

Приводимые выдержки взяты из брошюр, выходивших в конце XIX — начале XX века и включенных автором в свою книгу. Читатель сам решит, соглашаться с ними или нет.

Немало существует доводов против вегетарианства, но все они при ближайшем рассмотрении оказываются неосновательными. Тем не менее мы нередко видим, как трудно бывает отрешиться от понятий, внушенных нам чуть ли не с детства, трудно даже тогда, когда понятия эти зиждятся на зыбкой почве предрассудков.

Считается, что по конструкции своей, и в особенности, по строению зубов своих, человек должен употреблять в пищу мясо. Между тем давно известно, что строение зубов человека, его органов пищеварения соответствует фруктовой пище, а не мясной.

Говорят, что вегетарианский режим, правильно понимаемый, не ослабляет организма человеческого, но наоборот, укрепляет его и служит надежнейшим источником как для обретения утраченного здоровья, так и для предупреждения болезней.

Питаться исключительно овощами и фруктами, конечно, недостаточно, тем более в холодном климате. Но вегетарианский режим такого требования и не предъявляет. Слово «вегетарианство» происходит от слова «vegeius», что означает «жизнерадостный». Вегетарианство имеет в основе своей не только этическое начало, но также идею воздержания от всего вредного; алкоголя, наркотиков, курения табака, мяса… Последнее нельзя не признать вредным уже хотя бы по той причине, что в пищу употребляют не парное, свежее мясо, а такое, в котором уже наступил первый период разложения.

Помимо разнообразных овощей и фруктов, вегетарианцы имеют для пополнения своих меню ягоды, орехи, грибы, яйца, молочные и мучные блюда.

Идея вегетарианства, или вернее вегетаризма, почти так же стара, как история человечества, и первоначально возникла в головах

основателей религии, таких как Будда, аскетов и философов, как Пифагор и Платон. Безубойное питание основывалось сначала на чисто нравственных началах. В дальнейшем гигиеническая сторона вопроса о питании человека все более и более выступает на первый план.

Необходимо иметь в виду, что понятие вегетаризма не

исчерпывается одним безубойным питанием, а обнимает широкую область воздержания от всего вредного в нашей пище и питье. Значит, в программу наших действий входит также борьба против злейшего врага человечества — алкоголизма.

Еще несколько десятков лет назад было общепринятым считать вегетарианство легкомысленной забавой, и на пионеров этого движения не смотрели серьезно. Однако постепенно, с ростом вегетарианства во всех странах, противники последнего стали переходить из пассивной роли в более активную; насмешки, предостережения о якобы неминуемом ослаблении организма, болезнях и даже грозящей преждевременной смерти уже сыпятся на нас, как в сказке о злой волшебнице… При этом противники наши, большей частью мало знакомые с основами вегетарианства, теряют из виду, что тот полный гармонии образ жизни, которого достигают последователи вегетарианства, не представляет собой лишь узкий вопрос о питании, но наводит одновременно и на полные интереса разносторонние мысли об улучшении общего уклада нашей жизни.

В седой старине, когда человек вел более естественный и менее утонченный образ жизни, мать-природа принимала на себя заботу обо всем, и человек либо погибал в борьбе за существование, либо достигал желаемого правильного питания и здоровья, нисколько не затрудняя себя вопросами «как» и «почему».

Если бы собрали фактические данные, например, о тех частях Индии, где рис и сырые овощи составляют основу питания, то оказалось бы, что как ревматические страдания, так и прочие болезни там вообще отсутствуют. Такие же результаты дали бы, без сомнения, Австралия и Новая Зеландия, тогда как чрезмерное употребление мяса везде вызывает целый ряд душевных и физических заболеваний. Большинство душевных болезней и нравственных дефектов имеют, без сомнения, своим источником неправильный состав крови вследствие введения в нее различных ядов. Вообще болезни постепенно так сроднились с человеком, что он уже потерял правильное суждение о причинах утраты своего здоровья.

Одно из важнейших преимуществ вегетарианского режима заключается в свойстве его предохранять человека от алкоголизма, так как при нем не только уменьшается, но часто вовсе теряется влечение к спиртным напиткам.

Мясная пища еще и потому вредна, что при ее варке или жарении добавляются всякие острые приправы, которые действуют раздражающим образом на органы пищеварения, вследствие чего вызывают возбуждение и переутомление нервной

системы. Помимо того, вредная сторона употребления мяса состоит в том, что оно вызывает жажду.

Рыба представляет немалую опасность отравлений, от которых не может спасти ни наше обоь1ЯНие, ни вкус. Под влиянием особых, еще не исследованных обсто?1тельств, в рыбьем мясе может развиться очень сильный яд, принадлежащий к разряду гнилостных. Он иногда присутствует даже в свежей, но чаще в плохо копченной или соленой рыбе.

Помимо мяса, рыбы и алкоголя, одним из вредных общеупотребительных продуктов служит 1 < офе. Он, быть может, более всего способствует ослаблению из поколения в поколение рода человеческого. Содержащийся в кофейном бобе кофеин представляет собой один из самых острых ядов. Малой дозы кофеина достаточно для того, чтобы отравить самого сильного человека.

Обыкновение выпивать по рюмке водки перед едой, затем обременять желудок всякими соленостями, пряностями, мясом, делая при этом щедрые возлияния пива или вина, делают, конечно, едва ощутимым действие чашки кофе на пр11тупленную нервную систему. Таким образом, постепенно, изо дня в день одно вредное последствие накладывается на другое пока, в конце концов, образуется тот крупный капитал, проценты с которого называются болезнями. Подобный образ жизни неминуемо приведет к преждевременной смерти.

Предположение, что кофе ˆкобы способствует пищеварению, принадлежит к области тех добровольных самообманов, к которым прибегают, желая оправдать или защитить вкусовую привычку, часто принимаемую за потребность организма. Наоборот, кофе, несомненно, затрудняет пищеварение, вредно действует на нервы и на правильность состава крови. Это подтверждает как теория, так и практика.

Чай содержит ядовитое вещество «теин» и также должен быть исключен из вегетарианского режима.

Что касается других вредных общеупотребительных элементов пищи, то более всего выделяются бульон и пряности, которые справедливо можно поставить на одну доску, хоть это и кажется на первый взгляд странным.

Бульон по своей питательности равняется нулю, тем более при общераспространенном способе его приготовления,' то есть при отбрасывании образующейся ripn кипении неаппетитной на вид сероватой пены, содержащей единственную более или менее питательную его часть — белковину. Находящееся в бульоне ядовитое вещество «кретин» входит в состав мертвой мышцы. Вследствие всего вышеизложенного оказывается, что при

употреблении в пищу бульона принимаем в расчет только его приятный вкус.

Сравнивая человека с животными, можно сделать вывод, что по строению тела и органов пищеварения ближе всего к нему оказываются некоторые породы обезьян, в особенности горилла, орангутан и шимпанзе. Кишечный канал у них в шесть раз длиннее тела, как и у человека. За исключением значительно более развитых клыков, их зубы имеют такое же количество тупых бугров, хотя иногда большей крепости и величины. Нижняя челюсть, кроме подвижности вверх и вниз, имеет также и боковое движение, в отличие от плотоядных животных. Смысл этого устройства в том, что растительная пища растирается, а мясная разрывается, к чему и приспособлены выступающие клыки хищников и большие промежутки между резцами. Обезьяны этих трех пород отличаются замечательной ловкостью и силой, в особенности горилла. При почти полном отсутствии хищнических инстинктов питаются они исключительно растительной, сочной и мучнистой пищей, древесными почками, фруктами, цветами. Зоологи видят в этих фактах доказательство того, что человек приспособлен к растительной пище.

Фрукты и ягоды заслуживают особого внимания. Все они содержат необходимые для нашей крови и ткани минеральные вещества в организованном (оживленном) виде, поэтому сырые, то есть живые фрукты, должны быть всегда предпочитаемы вареным или консервированным. Содержа неудобоваримую клетчатку, они способствуют нормальному отправлению нашего кишечника. Кроме того, они приятны на вкус и действуют освежающе. Эти последние свойства главным образом основаны на содержании во фруктах кислот.

Рекомендуются также яйца, молочные продукты и молоко, но последнее обязательно не в кйпяченом, а в сыром виде. Процесс пищеварения, совершающийся в человеческом организме, напоминает процесс брожения, потому, если отнять у молока возможность подвергнуться брожению в желудке, оно становится менее удобоваримым, так как теряет жизненный принцип. Внушенная боязнь «заразы» от сырого молока на самом деле лишена основания. Во-первых, кипячение молока не гарантирует уничтожения в нем микробов, во-вторых, желудочный сок здорового человека обладает достаточной способностью убивать все микробы. В таком состоянии его можно содержать при естественном для человека питании, то есть исключить все вредное, или, выражаясь кратко, — при вегетарианстве.

Еще Плутарх утверждал, что «мясоедение не только противно нашей физической природе, но и в других отношениях вредно.

Ум и мыслительная способность тупеют от пресыщения и тучности. Мясная пища и вино, быть может, придают плотность телу, но это только способствует ослаблению ума». Тот же Плутарх повествует в другом месте: «Я удивляюсь тому, кто допустил на своем столе искаженные формы мертвых тел и потребовал для своего питания то, что еще так недавно представляли собою существа, одаренные движением, пониманием и голосом».

И странно, почему собственно современное общество негодует на убийц, когда само непрерывно, ничуть над тем не задумываясь, кормится трупами животных, более или менее видоизмененными кулинарным искусством, так сказать, устраивает «кладбище» в своем желудке.

Табак был завезен в Европу в качестве декоративного растения, но вскоре, увы, стал слугой прихоти.

Природа строго наказывает за всякий грех против ее законов, хотя человек в своей близорукости об этом долго не подозревает. Подобно тому, как вода, капля за каплей, точит камень, каждая погрешность относительно требований нашего здоровья не проходит бесследно.

Все ядовитые части табака делают употребление его несомненно вредным и ведущим за собой губительные последствия: острые отравления, тошноту, головокружение, сердцебиение, принимающее впоследствии хроническую форму.

Неврастения есть болезненное состояние, чаще всего вызываемое хроническим отравлением алкоголем и никотином. Люди, обремененные умственной работой, усердно предаются курению, ожидая от него более блестящих результатов для своей творческой работы. Действительно, сначала они этого достигают, благодаря повышению взвинченности нервов, но затем, быстро расточив запас умственных сил, ускоренно тратят этот драгоценный капитал свой, вместо того, чтобы продолжительно, благоразумно пользоваться только процентами с него. Сердечная деятельность мало-помалу слабеет, желудок и кишечник работают более вяло, слизистая оболочка зева воспаляется, страдают глаза, наступает бессонница, начинает страдать память…

Как церковь, так и правительство всюду энергично восставали против распространения этой вредной привычки. Но никакие запреты и законы не приводили к цели.

Надо надеяться, что более благих результатов достигнет вегетарианство, ведущее борьбу против табака как одного из врагов, разрушающих здоровье.

Пора опомниться, здоровье выше всех благ на свете!

О. К. Зеленкова («Вегетарианка»)

Салаты, закуски

Салат из белокочанной капусты, посоленной кочанами

Кочан освободить от кочерыжки, мелко пошинковать, облить оливковым маслом, перемешать и сразу же подавать.

800 г капусты, посоленной кочанами, 2 ст. ложки растительного масла.

Салат из краснокочанной капусты

Капусту тонко пошинковать, посолить, перемешать и полить заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»).

800 г краснокочанной капусты, соль; заправка по-швейцарски.

Салат из белокочанной капусты и соленых груздей

Капусту мелко пошинковать, смешать с шинкованными груздями и полить заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»),

400 г белокочанной капусты, 400 г соленых груздей; заправка по-швейцарски.

Салат из картофеля, соленых груздей, кресс-салата и лука

Картофель отварить, очистить, мелко нарезать; добавить шинкованные грибы и салат. Полить заправкой по-ялтински (см. «Соусы, заправки»), украсить ломтиками лука.

400 г картофеля, 400 г соленых груздей, кресс-салат, лук репчатый, соль; заправка по-ялтински.

Салат из свежих огурцов

Огурцы очистить, нарезать ломтиками, полить заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»).

800 г свежих огурцов; заправка по-швейцарски.

Салат из молодого горшка в стручках

Горошек очистить от усиков, отварить в воде с солью и сахаром. Когда остынет, полить заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»).

800 г молодого сахарного горошка в стручках, 1 ч. ложка сахара, соль; заправка по-швейцарски.

Салат из брюссельской капусты

Капусту отварить в подсоленной воде, отцедить и, когда остынет, полить заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»).

800 г брюссельской капусты, соль; заправка по-швейцарски.

Салат из свежей белокочанной капусты

Капусту освободить от кочерыжки и мелко нашинковать, полить заправкой по-ялтински (см. «Соусы, заправки»).

800 г белокочанной капусты; заправка по-ялтински.

Салат из белокочанной капусты с яблоками и кресс-салатом

Капусту мелко нашинковать; яблоки очистить от семян и тоже пошинковать. Капусту и яблоки смешать, добавить кресс-салат, опять перемешать и полить заправкой по-варшавски (см. «Соусы, заправки»).

400 г белокочанной капусты, 6 яблок, кресс-салат; заправка по-варшавски.

Салат из лука-порея

Лук-порей связать в пучок и отварить в подсоленной воде, затем нарезать поперек ломтиками и, когда остынет, полить заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»).

Лук-порей, соль; заправка по-швейцарски.

Салат из савойской капусты, кресс-салата и свежих яблок

Яблоки очистить от кожицы и семян. Капусту и яблоки мелко пошинковать, добавить кресс-салат, перемешать и полить заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»).

200 г савойской капусты, 6 яблок, кресс-салат; заправка по-швейцарски.

Салат из молодой свеклы

Свеклу порубить и полить заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»).

800 г молодой свеклы; заправка по-швейцарски

Салат из молодой свеклы кресс-салатом

Свеклу порубить, добавить кресс-салат, перемешать и полить заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»),

800 г молодой свеклы, кресс-салат; заправка по-швейцарски.

Салат из свеклы с кресс-салатом

Свеклу отварить или спечь, нарезать ломтиками, добавить кресс-салат, перемешать и полить заправкой по-варшавски (см. «Соусы, заправки»).

800 г мелкой свеклы, кресс-салат; заправка по-варшавски.

Салат из сельдерея и кресс-салата

Сельдерей нарезать поперечными ломтиками, отварить в подсоленной воде. Когда остынет, добавить кресс-салат и полить заправкой по-варшавски (см. «Соусы, заправки»).

Сельдерей, кресс-салат, соль; заправка по-варшавски.

Салат из отварной спаржи

Спаржу очистить, нарезать, отварить в подсоленной воде, отцедить, полить заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»).

800 г спаржи, соль; заправка по-швейцарски.

Салат из помидоров, тыквы, кресс-салата и лука

Тыкву нарезать кубиками, отварить в подсоленной воде, отцедить и, когда остынет, смешать с нарезанными ломтиками помидорами, луком, а также кресс-салатом, полить заправкой по-виленски (см. «Соусы, заправки»).

Помидоры, тыква, кресс-салат, лук зеленый; заправка по-виленски.

Салат из помидоров, свежих огурцов и отварного картофеля

Помидоры, огурцы и вареный картофель нарезать ломтиками, перемешать и полить заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»).

Помидоры, свежие огурцы, вареный картофель (поровну); заправка по-швейцарски.

Салат из помидоров, лука и кресс-салата

Помидоры и лук нарезать ломтиками, добавить кресс-салат, перемешать и полить заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»).

Помидоры, лук, кресс-салат; заправка по-швейцарски.

Салат из шпината

Салат отварить в подсоленной воде, отцедить и, когда остынет полить заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»),

800 г листьев шпината, соль; заправка по-швейцарски.

Салат картофельный с кресс-салатом

Картофель отварить в подсоленной воде, отцедить. Когда остынет, мелко нарезать, добавить кресс-салат, перемешать и полить заправкой по-украински или по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»).

Картофель, кресс-салат, соль; заправка по-швейцарски или по-украински.

Салат из редиса, сыра и зелени

На круглое блюдо поставить вазу на ножке, положить на нее редис и зелень. На блюде разложить ломтики трех сортов сыра. Твердый сыр натереть, смешать с маслом, скатать шарики и разложить их вокруг ножки вазы. Украсить веточками зелени.

Редис, сыры разных сортов, сливочное масло, зелень.

Свекла холодная с хреном

Свеклу отварить, нарезать ломтиками, смешать с тертым хреном, полить заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»), посыпать рубленой зеленью.

Свекла, хрен, заправка по-швейцарски.

Свекла отварная под соусом «Харбинским»

Свеклу отварить, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Когда остынет, залить соусом, перемешать и поставить на холод.

Свекла, соус «Харбинский».

Первые блюда

Бульоны

Бульон из спаржи

Спаржу нарезать кусочками, отварить в подсоленной воде. Отвар процедить, добавить масло, сливки, желтки. Нагреть, не доводя до кипения, посолить, всыпать рубленый укроп. Подавать в чашках.

800 г спаржи, 1 ст. ложка масла, 1 стакан сливок, 2 желтка, укроп, соль.

Бульон из молодого горошка в стручках

Горошек очистить от усиков, отварить в подсоленной воде, отвар процедить. Муку подрумянить в масле, всыпать в отвар, вскипятить. Добавить масло, сливки, смешанные с желтками, соль; нагреть, не доводя до кипения. Подавать в чашках, посыпав рубленой зеленью.

1,2 кг стручкового горошка, 3 ч. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 1 стакан сливок (молока), 2 желтка, укроп, зелень петрушки, соль.

Бульон из молодого лущеного горошка и спаржи

Горошек отварить в подслащенной воде, а спаржу — в подсоленной. Отвары процедить, соединить, добавить подрумяненную в масле муку, вскипятить. Влить сливки, смешанные с желтками, масло и прогреть, не доводя до кипения. Подавать в чашках, посыпав рубленой зеленью.

400 г молодого лущеного горошка, 1 ч. ложка сахара, 800 г спаржи, 3 ч. ложки муки, 1 стакан сливок (молока), 2 желтка, сливочное масло, укроп, соль.

Бульон из брюссельской капусты

Капусту отварить в подсоленной воде, отвар процедить. Добавить масло, рубленую зелень, сливки, смешанные с желтками, соль. Нагреть, не доводя до кипения.

800 г брюссельской капусты, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сливок, 2 желтка, зелень петрушки, укроп, соль.

Бульон из цветной капусты

Цветную капусту отварить, отвар процедить. Муку подрумянить в масле, всыпать в отвар, вскипятить. Добавить масло, сливки, смешанные с желтками, соль. Прогреть, не доводя до кипения. Подавать в чашках, посыпав рубленой зеленью.

1 головка цветной капусты, 2 ст. ложки масла, 3 ч. ложки муки, 2 желтка, 1 стакан сливок (молока), укроп, соль.

Бульон из моркови и горошка

Свежий горошек и шинкованную морковь порознь отварить, отвары процедить и соединить. Добавить масло, желтки, прогреть, не доводя до кипения, процедить. Всыпать рубленый укроп, петрушку.

Примечание. Вместо свежего можно взять сушеный горошек и замочить его за 6 часов до приготовления.

200 г свежего горошка (100 г сушеного), 400 г моркови, 1 ст. ложка масла, 2 желтка, укроп, зелень петрушки, соль.

Бульон из моркови и молодого стручкового горошка

Шинкованную морковь и горошек порознь отварить соответственно в подсоленной и подслащенной воде. Отвары процедить, соединить. Добавить масло, сливки, смешанные с желтками, и прогреть, не доводя до кипения. Подавать в чашках, посыпав рубленой зеленью.

800 г моркови, 2 ч. ложки сахара, 800 г стручкового горошка, 1 ст. ложка масла, 1 стакан сливок, 2 желтка, зелень, соль.

Бульон из моркови

Морковь нашинковать, отварить с добавлением сахара, отвар процедить. Муку подрумянить в масле, всыпать в бульон, вскипятить. Добавить сметану, смешанную с желтками, масло. Прогреть, не доводя до кипения. Подавать в чашках, посыпав рубленой зеленью.

800 г моркови, 1 ч. ложка сахара, 3 ч. ложки муки, 100 г сметаны, 2 желтка, сливочное масло, укроп, зелень петрушки, соль.

Бульон из кореньев и овощей со смоленской кашей кубиками

Подрумянить на сковороде разрезанную пополам луковицу, репу и морковь, добавить остальные овощи и варить в подсоленной воде. Отвар процедить. Сварить густую кашу, влить в нее масло, перемешать, остудить, нарезать кубиками, опустить в бульон. Добавить еще масла, рубленую зелень и нагреть, не доводя до кипения.

1 луковица, по 2 больших ломтя репы и моркови, 1 лук-порей, 1 брюква, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 150 г сливочного масла, зелень петрушки, укроп, соль; для каши: 150 г смоленской крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Бульон из кореньев с яйцами "пашотом"

Репу, морковь, брюкву, лук, коренья нарезать ломтиками, подрумянить в масле и отварить. Отвар процедить, добавить масло, соль, нагреть, не доводя до кипения, и всыпать рубленую зелень. Сварить яйца «пашотом» (опустив в кипяток, варить 5 минут), очистить их и подать на блюде, украсив веточками свежей петрушки.

По 2 репы, моркови, брюквы, луковицы, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 лук-порей, 1 ст. ложка сливочного масла, укроп, зелень петрушки, 12 яиц, соль.

Бульон из подрумяненных овощей с клецками заварными «Саксонскими»

Нарезанные овощи и коренья подрумянить в масле, отварить в подсоленной воде, бульон процедить. Добавить масло.

Воду с маслом вскипятить, всыпать муку, тщательно взбить и, когда остынет, ввести по одному яйца, добавить сахар и соль. Взбивать, пока тесто не станет гладким. Опускать его в кипящий бульон по неполной чайной ложке. Когда клецки всплывут, тотчас подать бульон к столу, добавив рубленую зелень и масло.

По 2 репы, моркови, брюквы, луковицы, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 лук-порей, 2 ст. ложки сливочного масла, соль; для клецек: 0,5 стакана воды, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан муки, 3 яйца, 0,5 ч. ложки сахара, соль.

Бульон из подрумяненных овощей с клецками из манной каши и листьев шпината

Сварить бульон из подрумяненных овощей (см. выше). В закипевшее молоко засыпать манную крупу и, когда «дойдет», добавить масло, размешать, остудить, протереть. Затем вбить яйца, добавить немного муки, посолить, перемешать. Клецки отварить. Воду, в которой они варились, процедить и использовать для варки шпината. Когда шпинат будет готов, добавить масло, соединить с бульоном и клецками, нагреть, не доводя до кипения, всыпать рубленую зелень.

Бульон, 600 г шпината, 1 ст. ложка сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль; для клецек: 4 стакана молока, 3 ст. ложек манной крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, мука, соль.

Бульон из подрумяненных овощей с клецками из шпината

Сварить бульон (см. выше). Шпинат стушить в масле, протереть. Остальное масло растереть, вводя по одному яйца, а затем — шпинат, муку, соль. Опускать по чайной ложке в закипевший бульон. Подавая к столу, дабавить в бульон масло, рубленую зелень.

Бульон, укроп, зелень петрушки; для клецек: 400 г шпината, 75 г сливочного масла, 6 яиц, 1 стакан муки, соль.

Бульон из подрумяненных овощей с "ушками" из риса и яйца

Сварить бульон (см. выше). Рис отварить, смешать с маслом, рублеными крутыми яйцами, солью, перемешать. Замесить тесто, тонко его раскатать и дать обсохнуть. Вырезать лепешки, положить по чайной ложке риса, защипать. Отварить «ушки» в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, затем опустить в горячий бульон, добавить масло и рубленую зелень.

Бульон, укроп, зелень петрушки; для ушек: 0,5 стакана риса, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, соль; 1–2 яйца, 1,5 стакана муки, 6 ст. ложек воды, соль.

Бульон из подрумяненных овощей с фрикадельками из булки и сыра

Сварить бульон (см. выше). Булки очистить от корки, мелко нарезать, залить молоком и протереть. Масло размять, ввести яйца, тертый сыр, соль и скатать фрикадельки. Отварить их в бульоне.

Бульон; для фрикаделек: 2 городские булки, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, 4 ст. ложки тертого сыра, соль.

Бульон грибной в чашках

Грибы отварить, бульон процедить и опустить в него нашинкованный поджаренный в масле лук, масло, прогреть, не доводя до кипения. Подать в чашках.

50 г сушеных белых грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла.

Бульон грибной с «ушками» из грибов

Грибы отварить и порубить, бульон процедить. Добавить в грибы теплое масло, рубленый поджаренный в масле лук, перемешать. Замесить крутое тесто, тонко его раскатать и вырезать лепешки. На каждую положить по чайной ложке грибного фарша, защипать, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг.

Опустить «ушки» в горячий бульон, добавить сметану и прогреть, не доводя до кипения. Подать со сметаной.

50 г грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, соль; для теста: 1–2 яйца, 1,3 стакана муки, 6 ст. ложек воды, соль.

Бульон грибной с грибными фрикадельками

Грибы отварить в подсоленной воде, порубить, бульон процедить. Аук пошинковать и поджарить в масле. Хлебные крошки подрумянить в масле, залить сливками, протереть сквозь сито. Воду с маслом вскипятить, всыпать муку, крошки со сливками, грибы, соль, вбить яйца и размешать. Фрикадельки отварить, опуская по чайной ложке в грибной бульон. Добавить поджаренный лук.

100 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 125 г сливочного масла, 100 г хлебных крошек, 1 стакан сливок (молока), 1 стакан муки, 1 стакан воды, 6 яиц, соль.

Супы

Суп картофельный на молоке с заправкой из сливок с желтками

Картофель очистить, нарезать, отварить в подсоленной воде, отцедить и протереть. Молоко вскипятить, добавить масло, сливки, желтки, соль, залить картофель, нагреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью.

5 картофелин, 1,5 л молока, 1 стакан сливок, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 желтка, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп картофельный с подрумяненным луком

Луковицу пошинковать и подрумянить в масле. Картофель мелко нарезать и разварить. Добавить подрумяненный лук, сливки, соль. Нагреть, не доводя до кипения.

1 луковица, 2–3 картофелины, 1,5 стакана сливок (молока), сливочное масло, соль.

Суп картофельный с подрумяненным маслом

Картофель очистить, отварить с солью, отцедить и протереть. Затем развести 3 стаканами молока. Половину масла, помешивая, прогреть до образования румяного осадка и смешать с доведенным до кипения картофелем. В стакане молока развести желток, масло и влить в картофель, посолить. Прогреть, не доводя до кипения, посыпать измельченной зеленью.

3–4 картофелины, 6 стаканов молока, 100 г сливочного масла, 3 желтка, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп из молодого картофеля с манной крупой и листьями шпината

Картофель нарезать, отварить с солью и манной крупой. Когда суп дойдет, опустить в него шпинат, прокипятить. Добавить масло, сливки, смешанные с желтками, соль. Прогреть, не доводя до кипения, посыпать рубленой зеленью.

400 г молодого картофеля, 6 ч. ложек манной крупы, 600 г шпината, 1 стакан сливок (молока), 2 желтка, сливочное масло, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп из картофеля с солеными рыжиками

Грибы мелко нашинковать, отварить в 3 стаканах молока, добавив лавровый лист. Луковицу нашинковать, подрумянить в масле. Картофель нарезать, отварить с солью и отцедить. Остальное молоко вскипятить, добавить рыжики с отваром, лук, картофель, масло, сметану с желтками, соль. Прогреть, не доводя до кипения, и всыпать рубленую зелень. Подать со сметаной.

400 г соленых рыжиков, 2,4 л молока, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 2–3 картофелины, 0,5 стакана сметаны, 2 желтка, лавровый лист, укроп, зелень петрушки, соль.

Похлебка картофельная с томатами

Картофель отварить, отцедить и протереть. Томаты отварить, протереть, добавить картофель, заправить сливками с желтками, маслом, солью. Прогреть, не доводя до кипения, и всыпать рубленую зелень.

2–3 картофелины, 2–3 томата, 1 стакан-сливок (молока), 2 желтка, 2 ст. ложки масла, укроп, соль.

Суп «Женевский» (из протертых овощей с вермишелью, сметаной и швейцарским сыром)

Овощи и коренья нарезать, разварить, отцедить и протереть. В них отварить вермишель, добавить протертые овощи, масло, сметану, соль. Прогреть, не доводя до кипения, всыпать рубленую

зелень, тертый сыр.

Морковь, репа, брюква, лук-порей, сельдерей, петрушка, вермишель, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 100 г швейцарского сыра, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп из овощей и шпината

Овощи и коренья нарезать, разварить в подсоленной воде, протереть, в отвар добавить шпинат, вскипятить; ввести масло, сметану, прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью. Подать со сметаной.

Морковь, репа, лук-порей, корни петрушки, сельдерея, картофель, 600 г шпината, 1 ст. ложка масла, 1 стакан сметаны, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп «Мекленбургский» (из протертых овощей с макаронами и листьями шпината)

Макароны отварить в подсоленной воде и отцедить. Овощи и коренья нарезать, отварить, отцедить и протереть. В отваре овощей отварить шпинат, добавить макароны и протертые овощи, масло, сливки, желтки, соль. Прогреть, не доводя до кипения, посыпать рубленой зеленью.

100 г макарон, морковь, репа, луковица, сельдерей, корень петрушки, 400 г молодого шпината, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сливок (молока), 2 желтка, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп «Панад»

Овощи и коренья мелко нарезать и подрумянить в масле. Затем переложить в кастрюлю, залить кипятком, дать прокипеть. Влить сливки, желтки, положить масло и прогреть, не доводя до кипения. Посыпать рубленой зеленью.

Морковь, репа, корень петрушки, корень сельдерея, брюква, лук,

2 ст. ложки сливочного масла, 2 желтка, 1,5 стакана сливок (молока), зелень петрушки, укроп, соль.

Суп «Препаньер»

Овощи и картофель измельчить, отварить в подсоленной воде, затем добавить ипшнат, дать закипеть, положить масло, рубленую зелень и прогреть, не доводя до кипения.

Примечание. Свежий горошек можно заменить сушеным. Его следует отварить отдельно и вместе с отваром добавить к супу.

Морковь, брюква, репа, спаржа, цветная капуста, картофель, сельдерей, корень петрушки, горошек (свежий или сушеный), 600 г шпината, 2 ст. ложки сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп с домашней крупой

Для приготовления домашней крупы масло растереть, ввести яйца, муку, подрумяненные в духовке толченые и просеянные сухари, тертый сыр. Тщательно вымешать и слегка просушить в духовке. Овощи и коренья нарезать, подрумянить в масле, отварить, отцедить, протереть. Добавить овощной отвар, домашнюю крупу и поставить варить. Когда крупа дойдет, положить масло, рубленую зелень и прогреть, не доводя до кипения.

Репа, лук, корень сельдерея, морковь, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень петрушки, укроп, соль;

Для домашней крупы: 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сухарей из белого хлеба, 1 ст. ложка тертого сыра.

Суп «á 1a paysanne»

Овощи и коренья измельчить и отварить, опуская в кастрюлю в таком порядке: капуста, петрушка, луковица, брюква, репа, морковь, лук-порей, картофель. Когда все дойдет, добавить

щавель и дать закипеть. После этого влить сметану с желтками, посолить, добавить рубленую зелень, масло и прогреть, не доводя до кипения.

Капуста, корень петруиши, лук, брюква, репа, морковь, лук-порей, картофель, 400 г молодого щавеля, 0,5 стакана сметаны, 2 желтка,

2 ст. ложки сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп из цветной капусты

«Цвет» капусты отварить в подсоленной воде, отцедить, остальную часть нарезать, отварить, протереть. Отвары и пюре соединить, довести до кипения и влить туда тонкой струйкой, постоянно мешая, муку, разведенную в стакане сливок. Когда суп закипит и загустеет, добавить масло и остальные сливки с желтками. Прогреть, не доводя до кипения, посыпать рубленой зеленью.

1 головка цветной капусты, 2 стакана сливок (молока), 4 ч. ложки муки, 2 желтка, 1 ст. ложка сливочного масла, укроп, соль.

Суп из цветной капусты со швейцарским сыром

Крупу разварить, протереть через сито в отвар. Цветную капусту отварить в подсоленной воде, срезать «цвет», остальные части протереть, соединить с перловым пюре и овощным отваром. Добавить тертый сыр, масло, сливки с желтками и «цвет» от капусты. Прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью.

100 г перловой крупы, 1 головка цветной капусты, 2 ст. ложки тертого швейцарского сыра, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сливок (молока), 2 желтка, укроп, соль.

Суп из репы с манной крупой

Репу нашинковать, отварить и всыпать манную крупу. Когда

она дойдет, добавить масло, сливки, желтки, соль. Прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью.

1 репа, 6 ч. ложек манной крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сливок (молока), 2 желтка, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп из репы с манной крупой и листьями шпината

Репу нашинковать, отварить в подсоленной воде, отцедить и протереть. В отвар всыпать манную крупу и, когда крупа дойдет, добавить протертую репу, шпинат, дать закипеть. Затем ввести масло, сливки, желтки, соль. Прогреть, не доводя до кипения, всыпать рубленую зелень.

1 репа, 6 ч. ложек манной крупы, 600 г шпината, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сливок (молока), 2 желтка, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп из брюквы

Брюкву нарезать, отварить, протереть. Муку подрумянить в масле, соединить с пюре из брюквы и ее отваром, вскипятить. Добавить масло, сливки, желтки, соль. Прогреть, не доводя до кипения, и всыпать рубленую зелень.

1 брюква, 3 ч. ложки муки, 1 стакан сливок (молока), 2 желтка, 1 ст. ложка сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп из молодой свеклы со щавелем и сметаной

Свеклу и щавель порознь отварить, отцедить и порубить. Муку подрумянить в масле, соединить со свеклой, щавелем и их отварами, вскипятить. Добавить масло, сметану с желтками, тертую свеклу и прогреть, не доводя до кипения. Затем посыпать рубленой зеленью и подать со сметаной.

800 г молодой свеклы с ботвой, 200 г щавеля, 1–2 свеклы, 4 ч. ложки муки, 2 желтка, 1 стакан сметаны, сливочное масло, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп из сельдерея с картофелем

Картофель отварить в подсоленной воде, отцедить и протереть. Сельдерей мелко нарезать, отварить в подсоленной воде, добавить тертый картофель, подрумяненный в масле нашинкованный лук, подрумяненную в масле муку, масло. Прогреть, не доводя до кипения.

3–4 картофелины, 1 сельдерей, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ч. ложки муки, соль.

Суп из сельдерея с рисом и сметаной

Сельдерей нарезать, подрумянить в масле, добавить отварной рис, развести овощным отваром или молоком, дать закипеть. Затем влить сметану, размешанную с желтками и маслом, прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью.

4 корня сельдерея, 100 г риса, 2,5 л овощного отвара (молока), 0,5 стакана сметаны, 2 желтка, 2 ст. ложки сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп из свежей спаржи с листьями шпината

Порезанную кусочками спаржу отварить в подсоленной воде, отцедить. Муку развести 1 стаканом остывшего отвара и влить его тонкой струйкой, постоянно мешая, в кипящий остальной отвар. Когда загустеет, положить шпинат, довести до кипения, добавить масло, сливки с желтками, спаржу, соль. Прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью.

600 г очищенной спаржи, 4 ч. ложки муки, 400 г шпината, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сливок (молока), 2 желтка, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп из зеленого горошка

Горошек вылущить и отварить. Стручки порубить, залить кипятком, разварить и протереть через сито в отвар. После этого соединить с горошком, добавить подрумяненную в масле муку, вскипятить. Добавить сливки, масло, соль и прогреть, не доводя до кипения. Посыпать рубленой зеленью.

2 кг стручкового горошка, 3 ч. ложки муки, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп из зеленого горошка (свежего, сушеного, в стручках) с пюре из помидоров

Горошек отварить, добавить к нему сливки, разведенные томатной пастой, масло, прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью.

150 г зеленого сушеного горошка (600 г свежего лущеного, 800 г молодых стручков), 1,5 стакана сливок (молока), 0,5 стакана томатной пасты (томатного сока), 2 ст. ложки сливочного масла, укроп, соль.

Суп из горошка и моркови

Горошек залить на 6 часов водой и в ней же отварить, добавив сахар. Морковь нашинковать, добавить горошек, сливки с желтками, масло, соль. Прогреть, не доводя до кипения, и всыпать рубленую зелень.

150 г сушеного горошка, 400 г свежего, 1 ч. ложка сахара, 400 г моркови, 1,5 стакана сливок, 3 желтка, 1 ст. ложка сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп «Rizi-Bizi» (из зеленого горошка с рисом)

Горошек и рис отварить порознь, затем соединить, добавить соль, рубленую зелень, желтки, масло, прогреть, не доводя до кипения.

100 г сушеного зеленого горошка (400 г свежего), 100 г риса, 2 желтка, 2 ст. ложки сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп «Черногорский» (из белой фасоли с солеными огурцами и сметаной)

Фасоль залить на 6 часов водой, в ней же отварить, протереть в отвар. Огурцы очистить, тонко нарезать, отварить. Затем всыпать подрумяненную в масле муку, вскипятить, соединить с фасолью, добавить масло, сметану и прогреть, не доводя до кипения. Посыпать рубленой зеленью.

400 г белой фасоли, 3 соленых огурца, 3 ч. ложки муки, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп «Lyon» (из лука)

Крупную луковицу нашинковать, подрумянить в масле. Средней величины луковицы, морковь, репу, картофель нарезать, отварить и протереть, затем соединить с подрумяненным луком, вскипятить, добавить масло, тертый сыр, сливки, соль. Прогреть, не доводя до кипения.

1 крупная луковица, 6 луковиц средней величины, 1 морковь, 1 репа, 3 картофелины, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г сыра, 1,5 стакана сливок (молока), соль.

Суп «Жюльен»

Большие ломти лука, моркови, репы, петрушки, сельдерея подрумянить, залить подсоленной водой, разварить, отвар

процедить. Отварить в подсоленной воде мелко нашинкованные остальные овощи. Затем влить процеженный отвар, добавить масло, прогреть, не доводя до кипения, и всыпать рубленую зелень.

Лук, морковь, репа, картофель, брюква, спаржа, зеленый стручковый горошек (или сушеный), цветная капуста, брюссельская капуста, корни петрушки, сельдерея, 2 ст. ложки сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп из репы с листьями шпината

Репу нарезать, отварить в подсоленной воде, протереть в отвар. Муку подрумянить в масле, вскипятить со стаканом отвара репы и соединить с остальным отваром. Затем положить шпинат, прокипятить, добавить масло, сливки с желтками, соль, прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью.

1 репа, 600 г шпината, 4 ч. ложки муки, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 2 желтка, 1 стакан сливок (молока), укроп, зелень петрушки, соль.

Суп «Potage Soubise» (из репчатого лука со сметаной)

Три луковицы разрезать пополам, подрумянить и разварить, отвар процедить. Коренья, репу и брюкву нарезать, разварить, протереть, соединить с луковым отваром. Посолить, добавить подрумяненный в масле шинкованный лук, подрумяненную в масле муку, вскипятить. Затем добавить масло, сметану, рубленую зелень и прогреть, не доводя до кипения. Подать со сметаной.

4 луковицы, 1 сельдерей, 2 моркови, 1 лук-порей, 1 репа, 1 брюква, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ч. ложки муки, 2 стакана сметаны, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп из зелени

Отварить картофельное саго или вермишель, добавить рубленую зелень, развести овощным отваром или молоком, вскипятить. Затем влить сливки, разведенные желтками и маслом. Прогреть, не доводя до кипения.

100 г картофельного саго (вермишели), 400 г шпината, 100 г щавеля, 2 л овощного отвара (молока), 2 желтка, 0,5 стакана масла, 1,5 стакана сливок (молока), соль.

Суп зеленый из шпината и щавеля

Шпинат и щавель отварить в подсоленной воде, протереть в отвар. Муку подрумянить в масле, соединить со щавелем, шпинатом, вскипятить. Затем добавить сметану с желтками, масло, прогреть, не доводя до кипения, посыпать рубленой зеленью. Подать со сметаной.

600 г шпината, 200 г щавеля, 3 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 желтка, 0,5 стакана сметаны, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп из молодой крапивы

Крапиву отварить в подсоленной воде, отцедить, протереть в отвар. Муку развести в 0,5 стакана остывшего отвара и влить его тонкой струйкой, постоянно мешая, в кипящий оставшийся отвар. Когда загустеет, добавить крапиву, сметану с желтками, масло, рубленую зелень, соль и прогреть, не доводя до кипения. Подать со сметаной.

600 г молодой крапивы, 3 ч. ложки муки, 0,5 стакана сметаны, 2 желтка, 2 ст. ложки сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп перловый с лимоном

Крупу разварить и протереть через сито в отвар. Морковь, репу, лук-порей, сельдерей отварить и тоже протереть через сито

в отвар. Добавить крупу, масло, сливки с желтками, посолить. Прогреть, не доводя до кипения, и положить тонко нарезанные ломтики лимона, рубленую зелень. Подать с гренками.

100 г перловой крупы, морковь, репа, лук-порей, сельдерей, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 желтка, 1 стакан сливок (молока), лимон, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп лимонный с рисом, листьями шпината и сметаной

Рис и шпинат порознь отварить в подсоленной воде, затем соединить, добавить масло, сметану, прогреть, не доводя до кипения, и затем положить рубленую зелень, ломтики лимона.

100 г риса, 800 г шпината, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, укроп, зелень петрушки, лимон, соль.

Суп с макаронами и сыром

Макароны отварить в подсоленной воде, отвар процедить. Ломти репы, моркови, лука подрумянить в масле и разварить в подсоленной воде. Затем протереть сквозь сито, соединить с овощами, макаронами, добавить масло, сливки с желтками, соль. Прогреть, не доводя до кипения, посыпать рубленой зеленью. Подать с сыром.

100 г макарон, репа, морковь, лук, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок, 2 желтка, укроп, зелень петрушки, соль; тертый сыр.

Суп рисовый по-итальянски (со спаржой и сыром)

В отваренный рис добавить консервированную спаржу с соком, масло, тертый сыр, сливки с желтками, соль. Прогреть, не доводя до кипения.

0,75 стакана риса, 400 г консервированной спаржи, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сыра, 1 стакан сливок

(молока), 2 желтка, соль.

Суп из шампиньонов со сливками

Нашинкованные шампиньоны отварить в подсоленной воде, всыпать подрумяненную в масле муку, вскипятить. Добавить масло, сливки и прогреть, не доводя до кипения.

200 г шампиньонов, 6 ч. ложек муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок, соль.

Суп из шампиньонов с «Саксонскими» клецками

Шампиньоны нашинковать, отварить в подсоленной воде. Вскипятить воду с маслом, всыпать муку, тщательно вымешать, дать тесту остыть и вбить по одному яйца. Добавить сахар, соль и продолжать выбивать тесто, пока оно не станет совсем гладким. Опуская тесто по неполной чайной ложке в кипяток, отварить клецки и положить их в бульон из шампиньонов. Добавить сливки с желтками, масло, соль, прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью.

200 г шампиньонов, 1 стакан сливок (молока), 2 желтка, 1 ст. ложка сливочного масла, укроп, соль; для клецек; 4 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан воды, 2 стакана муки, 6 яиц, 1 ч. ложка сахара, соль.

Суп «Монастырский»

Грибы отварить, отцедить, пошинковать; луковицу пошинковать, подрумянить в масле. Огурцы очистить, нарезать длинными ломтиками и вместе с репой, луком, морковью, брюквой, картофелем, лавровым листом отварить. Добавить грибы с отваром, жареный лук, масло, сметану. Прогреть, не доводя до кипения. Подать со сметаной.

50 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 5 крупных соленых огурцов, 1 репа, 1 лук-порей, 1 морковь, 1 брюква, 6 картофелин,

0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, лавровый лист, соль.

Суп грибной с перловой крупой и картофелем

Грибы отварить, пошинковать, отвар процедить. Крупу отварить, добавить нарезанный картофель и, когда он сварится, влить грибной бульон, добавить нашинкованный, подрумяненный в масле лук, сметану, масло, соль. Прогреть, не доводя до кипения. Подать со сметаной.

50 г сушеных белых грибов, 100 г перловой крупы, 2 картофелины, 2 луковицы, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Суп грибной с домашней лапшой (макаронами)

Грибы отварить, пошинковать, отвар процедить. Замесить крутое тесто, тонко его раскатать, дать обсохнуть и нарезать на лапшу. Отварить ее в грибном бульоне, добавить масло, поджаренный в масле лук, сметану. Прогреть, не доводя до кипения. Подать со сметаной.

50 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, соль; для лапши: 1 стакан муки, 4 ст. ложки воды, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки соли.

Суп молочный с клецками заварными

Вскипятить воду с маслом. Снять кастрюлю с плиты, всыпать муку и тщательно вымешать. Когда масса почти остынет, вбить яйца, добавить соль, сахар, перемешать. Опускать тесто в кипящее молоко по чайной ложке. Когда клецки всплывут, подать к столу.

0,5 стакана воды, 4 ст. ложки сливочного масла, 1,5 стакана муки, 6 яиц, 1,5 л молока, сахар, соль.

Суп молочный с манными клецками

В кипящее молоко засыпать манную крупу и, когда дойдет, ввести масло, размешать, остудить. Вбить яйца, посолить, добавить немного муки, перемешать. Опускать клецки в кипящее молоко по чайной ложке и, когда они всплывут, всыпать сахар, соль и прогреть, не доводя до кипения.

1,2 л молока, сахар, соль; для клецек; 4 стакана молока, 6 ч. ложек манной крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, мука, соль.

Суп молочный с «Саксонскими» заварными клецками

Воду с маслом вскипятить, всыпать муку, тесто выбить и дать остыть. Затем вбить по одному яйца, всыпать соль, сахар и выбивать, пока тесто не станет гладким. Опускать его по чайной ложке в кипящее молоко и, когда клецки всплывут, влить еще молока, добавить сахара и прогреть, не доводя до кипения.

1,5 л молока, 2 ч. ложки сахара, соль; для клецек; 1 стакан воды, 2,5 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана муки, 6 яиц, 1 ч. ложка сахара, соль.

Суп молочный с овощами

Молоко вскипятить, посолить, опустить в него шинкованные сельдерей, морковь, порей, репу, спаржу, а затем брюссельскую капусту и картофель. Когда все дойдет, опустить шпинат, вскипятить. Добавить масло, сливки с желтками, соль. Прогреть, не доводя до кипения, посыпать рубленой зеленью.

2,5 л молока, 1 сельдерей, 1 морковь, 1 лук-порей, 1 репа, спаржа, брюссельская капуста, 1 картофелина, 400 г шпината, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок (молока), 2 желтка, зелень петрушки, укроп, соль.

Супы-пюре

Суп-пюре из картофеля

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, отцедить, протереть, развести 2 стаканами молока, вскипятить. Добавить остальное кипяченое молоко, масло, сливки, желтки, соль, рубленую зелень и прогреть, не доводя до кипения.

6 картофелин, 6 стаканов молока, 1 стакан сливок, 3 желтка, 2 ст. ложки сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп-пюре из картофеля с томатом

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, отцедить, протереть, залить сливками и молоком (или только молоком). Добавить томат-пюре, масло, сметану, соль. Прогреть, не доводя до кипения, всыпать рубленую зелень.

Примечание. Консервированный томат-пюре можно заменить свежими помидорами, протерев их и стушив в масле.

6 картофелин, 3 стакана сливок, 3 стакана молока, 200 г томатного пюре, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Суп-пюре из цветной капусты

Крупу разварить в подсоленной воде с 1 ст. ложкой масла и протереть через сито. Цветную капусту, разрезав крестообразно по стержню, отварить в подсоленной воде, отцедить. «Букетики» отрезать, остальные части протереть сквозь сито в отвар, соединить с перловым пюре, добавить остальное масло, сливки с желтками, «букетики», соль. Прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью.

100 г перловой крупы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 кочан цветной капусты, 2 желтка, 1 стакан сливок (молока), укроп, соль.

Суп-пюре из моркови и зеленых бобов

Бобы нашинковать наискось, отварить в подсоленной воде, отцедить. Морковь разварить в подсоленной воде, протереть… Стакан отвара вскипятить с подрумяненной в масле мукой, соединить с морковью, бобами и их отварами. Добавить масло, сливки с желтками, соль. Прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью.

400 г зеленых бобов, 800 г моркови, 3 ч. ложки муки, 2 желтка, 1 стакан сливок (молока), 4 ст. ложки сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп-пюре из моркови и молодого горошка

Готовить, как «Суп-пюре из моркови и зеленых бобов».

400 г зеленого горошка, 800 г моркови, 3 ч. ложки муки, 6 ст. ложек сливочного масла, 1 стакан сливок (молока), 2 желтка, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп-пюре из овощей

Овощи нарезать и отварить в подсоленной воде, протереть в отвар. Муку подрумянить в половине масла, соединить с пюре, вскипятить. Добавить сливки с желтками, масло, рубленую зелень, соль. Нагреть, не доводя до кипения.

Картофель, репа, морковь, брюква, лук, сельдерей, корень петрушки, 4 ст. ложки масла, 2 ч. ложки муки, 1 стакан сливок (молока), 2 желтка, зелень петрушки, укроп, соль.

Суп-пюре из овощей со шпинатом

Приготовить суп (см. выше), но до того, как добавлять сливки или молоко с желтками, сварить в супе 600 г листьев шпината.

Суп-пюре из овощей, 600 г листьев шпината.

Суп-пюре из репы

Репу нарезать, отварить, протереть. Муку подрумянить в половине масла, соединить с пюре, вскипятить. Добавить остальное масло, рубленую зелень, сливки, смешанные с желтками, соль. Прогреть, не доводя до кипения.

Репа, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 ч. ложки муки, 1,5 стакана сливок (молока), 2 желтка, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп-пюре из моркови и репы

Готовить, как «Суп-пюре из репы».

Репа, морковь, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 ч. ложки муки, 1,5 стакана сливок (молока), 2 желтка, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп-пюре из моркови

Репу и морковь нарезать, отварить и протереть в отвар. В половине масла подрумянить муку, соединить с пюре, вскипятить. Добавить остальное масло, сливки, рубленую зелень, соль. Прогреть, не доводя до кипения.

Репа, лук, морковь, 4 ст. ложки сливочного масла, 6 ч. ложек муки, 1,5 стакана сливок (молока), укроп, зелень петрушки, соль.

Суп-пюре из лука

Лук нашинковать, подрумянить в половине масла. Морковь, репу, сельдерей, петрушку нарезать, отварить с подрумяненным луком, протереть, отвар процедить. Полстакана остывшего отвара смешать с мукой, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, в кипящий отвар и, когда загустеет, добавить остальное масло, рубленую зелень, желтки, размешанные со сметаной. Прогреть, не доводя до кипения.

6 крупных луковиц, морковь, репа, сельдерей, корень петрушки, 3 ч. ложки муки, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 желтка, 0,5 стакана сметаны, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп-пюре из лука-порея

Репу, морковь, лук-порей и картофель нарезать, отварить, протереть в отвар. Муку подрумянить в половине масла, соединить с овощным пюре, дать закипеть. Добавить остальное масло, сметану, рубленую зелень и прогреть, не доводя до кипения. Подать со сметаной.

Репа, морковь, лук, 12 штук лука-порея, 3 картофелины, 2 ст. ложки сливочного масла, 6 ч. ложек муки, 0,5 стакана сметаны, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп-пюре из лука-порея с рисом, шпинатом и сметаной

Рис и нарезанный поперек ломтиками лук-порей отварить в подсоленной воде и протереть в отвар. Затем положить шпинат и вскипятить. Добавить масло, сметану с желтками, соль. Прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью.

100 г риса, порей, 600 г шпината, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 2 желтка, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп-пюре из тыквы

Тыкву нарезать, отварить в подсоленном молоке, протереть в отвар. Положить подрумяненную в масле муку, вскипятить. Добавить масло, сливки с желтками, соль. Прогреть, не доводя до кипения, посыпать рубленой зеленью.

800 г тыквы, 1,2 л молока, 3 ч. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок (молока), 2 желтка, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп-пюре с томатами

Морковь, репу, корень петрушки, брюкву нарезать, отварить и протереть в отвар. Рис отварить, добавить овощное пюре, сметану, томатную пасту, масло. Прогреть, не доводя до кипения. Подать со сметаной.

Примечание. Томатную пасту можно заменить свежими томатами, для чего следует их нарезать, протереть и стушить в масле.

Морковь, репа, брюква, корень петрушки, 100 г риса, 200 г томатной пасты, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Суп-пюре из томатов со сметаной

Морковь, репу, сельдерей мелко нарезать, разварить в подсоленной воде, протереть в отвар. Помидоры протереть и стушить в масле. Стакан сливок вскипятить и влить туда тонкой струйкой, постоянно мешая, остальные сливки, смешанные с мукой. Когда масса закипит и загустеет, добавить томаты и овощное пюре, масло, сметану, соль. Прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью.

Морковь, репа, сельдерей, 15 крупных спелых томатов (200 г томатной пасты), 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ч. ложки муки, 2,5 стакана сливок (молока), 0,5 стакана сметаны, укроп, соль.

Суп-пюре из сельдерея

Морковь, лук, репу, сельдерей нарезать, отварить в подсоленной воде, протереть в отвар. Муку подрумянить в масле, соединить с овощным пюре, вскипятить. Добавить рубленую зелень, остальное масло, сливки с желтками и прогреть, не доводя до кипения.

Морковь, лук, репа, 6 корней сельдерея, 4 ст. ложки масла, 3 ч. ложки муки, 1,5 стакана сливок (молока), 2 желтка, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп-пюре из свежей спаржи

Спаржу очистить и нарезать кусочками, отделяя головки. Огварить их порознь в подсоленной воде и отцедить. Стакан отвара остудить, смешать с мукой и влить, постоянно мешая, в кипящий остальной о'гвар. Когда масса загустеет, соединить ее со спаржей, добавить масло, сливки с желтками и прогреть, не доводя до кипения. 1 {осыпать рубленой зеленью.

1,2 кг спаржи, 3 ч. ложки муки, 2 ст, ложки сливочясло масла, 1 стакан сливок, 2 желтка, укроп, соль.

Суп-пюре из консервированой спаржи

Крупу разварить, протереть сквозь сито. Добавить спаржу с соком, масло, сливки с желтками, рубленую зелень, соль. Прогреть, не доводя до кипения.

100 г перловой крупы, 2 ст. ложки сливочного масла, 400 г консервированной спаржи, 1 стакан сливок (молока), 3 желтка, укроп, соль.

Суп-пюре из артишоков

Артишоки с листьями отварить в подсоленной воде, отделить донышки. Земляную грушу отварить в подсоленной воде и протереть сквозь сито с вареными листьями артишоков. Отвары соединить. Стакан отвара остудить, смешать с подрумяненной в масле мукой и влить тонкой струйкой, все время мешая, в кипящий остальной отвар. Добавить масло, сливки, желтки, донышки артишоков. Прогреть, не доводя до кипения, посыпать рубленой зеленью.

12 артишоков, 800 г земляной груши, 3 ч. ложки муки, 1 стакан сливок (молока), 2 желтка, 2 ст. ложки сливочного масла, укроп, соль.

Суп-пюре из земляной груши

Земляную грушу нарезать, отварить в подсоленной воде. От' вар процедить; 6 ст. ложек груши отделить, остальную протереть в отвар. Крупу разварить, протереть сквозь сито, смешать с пюре из груши, добавить масло, сливки с желтками и оставшуюся грушу. Прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зелень.

800 г очищенной земляной груши, 100 г перловой крупы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок (молока), 2 желтка, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп-пюре из сушеной белой фасоли с луком

Фасоль залить на 6 часов водой и в ней же отварить. Отделить 6 ст. ложек целой фасоли, остальную протереть в отвар. Лук пошинковать и подрумянить в масле. Муку подрумянить в масле, соединить с фасолевым пюре, вскипятить. Добавить лук, масло, сливки, целую фасоль, посолить. Прогреть, не доводя до кипения.

400 г сушеной белой фасоли, 1 луковица, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ч. ложки муки, 1,5 стакана сливок (молока), соль.

Суп-пюре из флажоле (зеленых бобов) и шпината

Готовить, как «Суп-пюре из сушеной белой фасоли с луком».

400 г флажоле, 600 г шпината, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок (молока), укроп, зелень петрушки, соль.

Суп-пюре из сушоной белой фасоли со шпинатом

Шасоль залить на 6 часов водой и в ней же отварить, посолить. Отделить 6 ст. ложек целой фасоли, остальную протереть в отвар, положить туда шпинат, вскипятить. Добавить масло, сливки, целую фасоль и прогреть, не доводя до кипения. Посыпать рубленой зеленью.

400 г сушеной белой фасоли, 600 г шпината, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок (молока), укроп, зелень петрушки, соль.

Суп-пюре из каштанов

Каштаны очистить, залить молоком, разварить, подливая воду, чтобы не пригорели, и протереть сквозь сито в отвар. Муку подрумянить в масле, соединить с каштанами, вскипятить. Добавить масло, сметану, размешанную с желтками, соль. Развести сливками и прогреть, не доводя до кипения. Положить рубленую зелень, ломтики лимона.

400 г очищенных каштанов, молоко, сливки, 3 ч. ложки муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 2 желтка, укроп, зелень петрушки, лимон, соль.

Суп-пюре из сушеного желтого горошка

Горошек залить на 6 часов водой и в ней же отварить. Протереть горох в отвар, посолить, положить масло, нашинкованный и подрумяненный в масле лук, прогреть, не

доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью.

400 г сушеного желтого горошка, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, укроп, зелень петруппчи, соль.

Суп-пюре из сушеного горошка

Крупный горошек залить на 6 часов водой, в ней же отварить, протереть в отвар. Сахарный горошек отварить, соединить с пюре из крупного горошка, посолить, добавить масло, рубленую зелень и прогреть, не доводя до кипения.

400 г крупного сушеного зеленого горошка, 100 г сушеного сахарного горошка, 2 ст. ложки сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп-пюре из чечевицы с листьями шпината

Чечевицу залить на 6 часов водой, в ней же разварить, протереть в отвар. Шпинат отварить в подсоленной воде, соединить с пюре из чечевицы, добавить масло, сливки с желтками, соль. Прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью.

400 г чечевицы, 600 г шпината, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сливок (молока), 2 желтка, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп-пюре из чечевицы с макаронами и сыром

Чечевицу залить на 6 часов водой, в ней же разварить, протереть сквозь сито в отвар и развести отваром любых овощей или молоком. Добавить отваренные макароны, масло, прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью. Подать с тертым сыром.

400 г чечевицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г макарон, укроп, зелень петрушки, тертый сыр, соль.

Суп-пюре из риса со шпинатом

Рис разварить в подсоленной воде с маслом, протереть сквозь сито в отвар. Положить туда шпинат, вскипятить. Добавить масло, сливки с желтками, соль. Прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью.

100 г риса, 600 г шпината, 2 ст. ложки масла, 1 стакан сливок (молока), 2 желтка, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп-пюре из перловой крупы с кнелями

Крупу разварить, протереть сквозь сито, развести молоком. Добавить желтки, смешанные со сливками, рубленую зелень, масло, соль. Прогреть, не доводя до кипения. Подавая к столу, опустить в суп горячие кнели.

Для приготовления кнелей булку очистить от корки, измельчить, залить сливками и, когда остынет, протереть. Масло растереть с мукой, добавить растертые желтки, измельченный швейцарский сыр, булку и перемешать. Ввести взбитые белки, соль и поставить в морозильник. Затем отварить, опуская по половине чайной ложки в подсоленный кипяток, откинуть на дуршлаг.

200 г перловой крупы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 желтка, 6,5 стакана молока, 1,5 стакана сливок (молока), укроп, зелень петрушки, соль; для кнелей: булка, 1,5 стакана сливок (молока), 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки муки, 50 г швейцарского сыра, 4 яйца, соль.

Суп-пюре с солеными рыжиками и сметаной

Сварить суп-пюре из овощей (см. выше). Рыжики пошинковать, отварить, соединить с супом-пюре. Добавить муку, подрумяненную в масле, дать закипеть, положить масло, лавровый лист, сметану, прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью. Подать со сметаной.

Суп-пюре из овощей, 400 г соленых рыжиков, 2 ч. ложки муки,

2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, лавровый лист, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп-пюре из чёрного хлеба

Хлеб нарезать, высушить в духовке, подрумянить в масле, залить кипятком, разварить, протереть. Муку подрумянить в масле, добавить к хлебу, прокипятить. Положить масло, сметану, соль. Прогреть, не доводя до кипения, посыпать рубленой зеленью.

200 г сушеного черного хлеба, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сметаны, укроп, зелень петрушки, соль.

Борщи

Борщок «Пражский» в чашках

Свеклу пошинковать, залить хлебным квасом, посолить, разварить, жидкость процедить. Затем добавить тертую сырую свеклу, масло, прогреть, не доводя до кипения, посыпать рубленой зеленью. Подать в бульонных чашках.

Свекла, 2 л хлебного кваса, 1 ст. ложка растительного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Борщок из свеклы со сметаной в чашках

Свеклу пошинковать, залить водой, разварить, отвар процедить. Добавить сок тертой сырой свеклы, масло, сметану, соль. Прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью.

Свекла, 1 ст. ложка растительного масла, 0,5 стакана сметаны, укроп, зелень петрушки, соль.

Борщок из свекольной ботвы в чашках

Ботву пошинковать, разварить в соленой воде. Отвар процедить. Сырую свеклу натереть, соединить с отваром, добавить масло, сметану, соль. Прогреть, не доводя до кипения, посыпать рубленой зеленью.

800 г свекольной ботвы, 1 свекла, 1 ст. ложка растительного масла. 0–5 стакана сметаны, укроп, зелень петрушки, соль.

Борщ по-украински

Мелкую свеклу пошинковать и подрумянить в масле. Капусту, репу, морковь, луковицу нарезать, залить хлебным квасом, посолить, отварить. Положить лавровый лист, картофель, прокипятить, добавить натертую сырую свеклу с соком, сметану, масло, развести квасом. Затем прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью. Подать со сметаной.

Свекла, капуста, репа, морковь, лук, картофель, 1,3 л хлебного кваса, 0,5 стакана сметаны, 200 г растительного масла, лавровый лист, укроп, зелень петрушки, соль.

Борщ по-польски

Грибы отварить и пошинковать, отвар процедить. Лук, морковь, брюкву, картофель отварить и протереть. Свеклу испечь или отварить, пошинковать. Все продукты соединить, добавить лавровый лист, прокипятить, посыпать рубленой зеленью и подкрасить соком свеклы. После этого добавить масло, сметану, соль и прогреть, не доводя до кипения. Подать со сметаной.

50 г сушеных белых грибов, лук, морковь, брюква, 2 картофелины, 10 шт. красной свеклы, 50 г растительного масла, 0,5 стакана сметаны, лавровый лист, укроп, зелень петрушки, соль.

Борщ из свекольной ботвы с шампиньонами

Шампиньоны и ботву нашинковать и порознь отварить в подсоленной воде. Муку подрумянить в масле, соединить с шампиньонами, ботвой и их отварами, вскипятить, добавить масло, сметану, соль, сок тертой сырой свеклы. Прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью. Подать со сметаной.

200 г шампиньонов, 800 г свекольной ботвы, 3 ч. ложки муки, 0,5 стакана сметаны, свекла, 2 ст. ложки растительного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Борщ из квашеной свеклы с сушеными белыми грибами

Грибы отварить в подсоленной воде, пошинковать. Свеклу отварить, добавить грибной бульон, подрумяненную в масле муку, шинкованный поджаренный в масле лук, масло, сметану, соль. Прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью. Подать со сметаной.

50 г сушеных белых грибов, квашеная свекла, 3 ч. ложки муки, 1 ст. ложка растительного масла, лук, сметана, укроп, зелень петрушки, соль.

Борщ с «ушками» из грибов

Сварить борщ по-украински (см. выше). Грибы отварить, бульон процедить и влить в борщ, Грибы нашинковать, смешать с подрумяненным в масле шинкованным луком. Тесто замесить, тонко раскатать, дать ему подсохнуть и вырезать лепешки. На каждую положить по 1 ч. ложке грибного фарша, защипать и отварить в борще. К столу подавать со сметаной.

Борщ, 100 г сушеных белых грибов, луковица, 1 ст. ложка растительного масла; для ушек; 1,5 стакана муки, 0,5 стакана воды, 1–2 яйца, 1 ч. ложка соли.

Борщ «Ялтинский»

Свеклу, репу, сельдерей, петрушку, картофель нашинковать и отварить в подсоленной воде. Кочан капусты разрезать на 12 частей и тоже отварить, отвары соединить, всыпать подрумяненную в масле муку, вскипятить. Добавить масло, томатную пасту, сметану, рубленую зелень и довести до кипения. Подать со сметаной.

Примечание. Томат можно заменить свежими помидорами, растертыми и стушенными в масле.

2–3 свеклы, репа, сельдерей, петрушка, лук, картофель, маленький плотный кочан капусты, 4 ч. ложки муки, 4 ст. ложки

томатной пасты, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Ботвиньи, рассольники, щи

Ботвинья

Шпинат и щавель (или свекольную ботву) отварить в подсоленной воде, нашинковать. Добавить рубленый зеленый лук, зелень, мелко нарезанные огурцы, соль, сахар. Затем влить квас, положить кусочки льда и подать с отваренными и разрезанными пополам яйцами, украсив веточками петрушки.

1 кг шпината и 200 г щавеля (или 800 г свекольной ботвы), 6 огурцов, зеленый лук, укроп, зелень петрушки, 1,5 л кваса, 8 яиц, сахар, соль.

Ботвинья по-польски («Холодник»)

Свеклу отварить, нашинковать, добавить мелко нарезанные свежие огурцы, рубленые укроп, петрушку, зеленый лук, сметану, тертую сырую свеклу с соком, квас, сахар, соль. Охладить. Подать с отваренными вкрутую яйцами, нарезанными на четвертушки.

1 свекла, 10 огурцов, 0,5 стакана сметаны, 1,5 л кваса, 2–3 ч. ложки сахара, 6 яиц, зеленый лук, зелень петрушки, укроп, соль.

Рассольник

Огурцы, брюкву, морковь, лук-порей, репу, лук, сельдерей, петрушку, картофель мелко нарезать и отварить, опуская по очереди. Всыпать перловую крупу, положить лавровый лист и варить до готовности. Добавить масло, сметану, рубленую зелень и прогреть, не доводя до кипения. Подать со сметаной.

4 соленых огурца, брюква, морковь, лук-порей, репа, лук, сельдерей, петрушка, картофель, 2 ст. ложки перловой крупы, 2 ст. ложки сливочного масла, лавровый лист, укроп, зелень

петрушки.

Рассольник с гречневой крупой

Огурцы очистить и нарезать ломтиками. Репу, брюкву, морковь, лук-порей, лук, петрушку и сельдерей, картофель нарезать и отварить, добавить огурцы, лавровый лист, гречневую крупу. Перед подачей к столу положить рубленую зелень, сметану, масло, влить рассол, прогреть, не доводя до кипения.

6 крупных соленых огурцов, 0,5 брюквы, небольшая репа, морковь, лук-порей, лук, 0,5 корня петрушки, 0,5 корня сельдерея, 6 картофелин, 2 ст. ложки гречневой крупы, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, лавровый лист, укроп, зелень петрушки.

Щи зеленые (из консервированных щавеля и шпината)

Морковь, репу, сельдерей, корень петрушки нарезать, отварить в подсоленной воде, протереть. Муку подрумянить в масле, положить в протертые овощи, развести отваром, вскипятить. Добавить щавель и шпинат, масло, сметану, соль. Нагреть, не доводя до кипения, посыпать рубленой зеленью. Подать со сметаной.

Морковь, репа, сельдерей, корень петрушки, 3 ч. ложки муки, по 200 г консервированных щавеля и шпината, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Щи из рубленой свежей капусты со сметаной

Рубленую свежую капусту посолить, стушить в масле, залить кипятком. Положить лавровый лист, поджаренный в масле нашинкованный лук, подрумяненную в масле муку, вскипятить. Добавить масло, сметану, прогреть, не доводя до кипения, всыпать рубленую зелень. Подать со сметаной.

800 г свежей капусты, 3 ч. ложки муки, 2 ст. ложки масла,

0,5 стакана сметаны, укроп, зелень петрушки, лавровый лист, соль.

Щи из свежей капусты с томатами

Капусту нарезать, посолить и стушить в масле. Томаты слегка отварить, протереть, соединить с капустой. Добавить подрумяненную в масле муку, вскипятить, положить сметану, масло, прогреть, не доводя до кипения, всыпать рубленую зелень. Подать со сметаной.

1 небольшой кочан капусты, 10–12 томатов, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ч. ложки муки, 0,5 стакана сметаны, укроп, зелень петрушки, соль.

Щи кислые с сушеными белыми грибами («Валаам»)

Грибы отварить, пошинковать, отвар процедить. Лук нашинковать и подрумянить в масле. Капусту с двумя небольшими луковицами и лавровым листом залить водой и варить до готовности. Затем добавить подрумяненную в масле муку, вскипятить. Присоединить грибы к отвару, добавить масло, сметану, жареный лук. Прогреть, не доводя до кипения, всыпать рубленую зелень. Подать со сметаной.

50 г сушеных белых грибов, 3 луковицы, 600 г кислой рубленой капусты, 3 ч. ложки муки, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, укроп, зелень петрушки, лавровый лист, соль.

Щи ленивые «Грибоедовские»

Грибы залить водой, посолить, отварить, нашинковать, отвар процедить. Капусту нарезать, отварить в подсоленной воде, постепенно добавляя нарезанные ломтиками лук, репу, морковь, корень петрушки и картофель. По готовности добавить грибы с отваром, подрумяненную в масле муку, дать закипеть. Затем положить масло, сметану, прогреть, не доводя до кипения, и всыпать рубленую зелень. Подать со сметаной.

50 г сушеных белых грибов, 1 небольшой кочан капусты, 1 луковица, репа, морковь, корень петрушки, картофель, 3 ч. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, укроп, зелень петрушки, соль.

Вторые блюда

Блюда из картофеля, овощей, бобовых, грибов

Картофель

Картофель молодой, варенный на пару

Картофель очистить и отварить на пару. Подать с горячим маслом, рубленой зеленью.

Примечание. Для варки на пару более всего подходит кастрюля со вставной сеткой. Если же такой кастрюли нет, можно а обычную кастрюлю поместить дуршлаг. На дно следует налить немного воды, варить под крышкой.

Молодой картофель, сливочное масло, укроп, зелень петрушки, соль.

Картофель молодой, варенный на пару и тушенный в сметане

Картофель отварить на пару, нарезать ломтиками, посолить и уложить слоями на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, сбрызгивая каждый слой маслом и поливая сметаной, смешанной с рубленой зеленью. Обильно полить сметаной верхний слой, прогреть картофель в духовке.

10 картофелин, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 стакана сметаны, укроп, зелень петрушки, соль.

Картофель, отваренный на пару, с фрикасе из свежих грибов (белых, подосиновиков или шампиньонов) в сметане

Картофель отварить, облить фрикасе из свежих грибов. Подать с маслом.

Фрикасе готовят так. Грибы и лук нашинковать, посолить и подрумянить в масле. Залить сметаной и прогреть, не давая закипеть.

10–12 картофелин, соль; для фрикасе: 600 г свежих грибов, 1 луковица, 1,5 стакана сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, соль.

Картофель отварной на пару, тушеный в масле

Картофель отварить на пару, посолить, выложить в широкую кастрюлю с растопленным маслом и тушить под крышкой. Когда дойдет до готовности, добавить масло, рубленую зелень, перемешать.

Картофель, масло, укроп, зелень петрушки, соль.

Картофель отварной по-польски

Картофель отварить в подсоленной воде, выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, облить сметаной и прогреть в духовке, не давая закипеть. Горячее масло смешать с рублеными сваренными вкрутую яйцами, рубленой зеленью и подать к картофелю.

10 картофелин, 0,5 стакана сметаны, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, укроп, зелень петрушки, соль.

Картофель отварной под соусом из хрена

Картофель отварить в подсоленной воде, нарезать ломтиками, выложить на глубокое блюдо и облить соусом из хрена (см. «Соусы, заправки»).

Картофель, соль; 0,3 порции соуса из хрена.

Картофель отварной с сушеными белыми грибами под соусом грибным красным

Грибы отварить в подсоленной воде, нашинковать, отвар процедить. Картофель нарезать кубиками, отварить в подсоленной воде и отцедить. Приготовить соус (см. «Соусы, заправки») и облить им горячий картофель, смешанный с грибами.

500 г сушеных белых грибов, 10 картофелин, соль; соус грибной красный.

Картофель отварной холодный с заправкой по-японски

Картофель нарезать, отварить в подсоленной воде и, когда остынет, полить заправкой (см. «Соусы, заправки»).

10 картофелин, соль; заправка по-японски.

Картофель печеный

Очищенный мучнистый картофель посыпать солью, выложить на противень и спечь в духовке. Подать с маслом.

Картофель, сливочное масло, соль.

Картофель печеный, фаршированный сушеными белыми грибами, в сметане

Картофель спечь, очистить, срезать верхушки и сделать выемки такой глубины, чтобы стенки могли удержать фарш. Грибы отварить, нашинковать, отвар процедить. Лук нашинковать и подрумянить в масле. Полстакана грибного отвара вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, полстакана холодного отвара, размешанного с мукой. Когда масса закипит и

загустеет, добавить масло, сметану, грибы, лук, соль. Перемешать, нафаршировать картофель, поместить его на смазанное маслом и посыпанное крошками или мукой глубокое блюдо, накрыть срезанными верхушками, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

24 крупные картофелины, соль; для фарша: 50 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан грибного отвара, 1 ч. ложка муки, 0,5 стакана сметаны, соль.

Картофель печеный, фаршированный сморчками в сметане

Готовить, как «Картофель печеный, фаршированный сушеными белыми грибами в сметане». Фарш готовить так: сморчки порубить, посолить и подрумянить в масле. Затем залить сметаной и прогреть, не давая закипеть.

24 крупные картофелины, 2 ст. ложки сливочного масла, соль; для фарша: 200 г сморчков, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, соль.

Картофель печеный, фаршированный жареным луком

Картофель спечь, очистить, срезать верхушки, сделать выемки такой глубины, чтобы стенки могли удержать фарш. Вынутую массу размять, облить маслом, смешать с шинкованным поджаренным в масле луком и нафаршировать картофель. Сбрызнуть его маслом, прогреть. Подать с маслом.

10–12 крупных картофелин, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Картофель печеный, фаршированный гречневой кашей с луком

Картофель спечь, очистить, срезать верхушки, сделать выемки такой глубины, чтобы стенки могли удержать фарш.

Сварить гречневую кашу: крупу высыпать в кастрюлю (она должна занять половину объема), положить масло, соль, залить кипятком (чтобы крупа была покрыта) и поставить кастрюлю в духовку на сковороду с кипятком (в дальнейшем по мере выкипания его нужно будет пополнять). В готовую кашу положить шинкованный жареный лук, перемешать и начинить картофель. Обильно побрызгать его маслом, посыпать сыром и прогреть в духовке. Оставшиеся кашу и картофель смешать с маслом, взбитыми яйцами, скатать шарики, обвалять их в муке и подрумянить в масле. Картофель выложить на блюдо, вокруг расположить шарики. Подать с маслом.

10–15 картофелин, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, сыр, мука, соль; для фарша: 100 г гречневой крупы, сливочное масло, соль.

Картофель, фаршированный сухарями, швейцарским сыром, яйцами, укропом, петрушкой

Картофель слегка отварить в подсоленной воде, очистить, срезать верхушки, сделать выемки такой глубины, чтобы стенки могли удержать фарш. Крошки подрумянить в масле, добавить тертый сыр, рубленые крутые яйца, рубленую зелень, сливки, размешанные с яйцом, теплое масло, соль, перемешать. Нафаршировать картофель, накрыть его срезанными верхушками, поместить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Оставшийся фарш смешать с вынутым/картофелем, добавить яйцо, соль, муку и скатать шарики. Обвалять их в муке, подрумянить в закипевшем масле и выложить на блюде вокруг фаршированного картофеля.

24 крупные картофелины, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, соль; для фарша: 100 г сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого швейцарского сыра, 3 яйца, 1 ст. ложка рубленой зелени, 0,5 стакана сливок (молока), соль.

Картофель, запеченный с луком-шалот

Картофель очистить и отварить в подсоленной воде, нарезать ломтями. Лук подрумянить в масле. Картофель и лук уложить слоями на глубокое блюдо, смазанное маслом и посыпанное крошками. Каждый слой сбрызгивать маслом. Верхний слой должен быть из картофеля. Вылить на него сметану и подрумянить в духовке. Подать с солеными огурцами или грибами.

10–12 картофелин, 400 г лука-шалот, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Картофель «au gratin»

Картофель отварить в подсоленной воде, очистить, нарезать ломтиками, подрумянить в кипящем масле. Затем выложить слоями на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, перекладывая солеными рыжиками и сбрызгивая сметаной. Последний слой — картофель посыпать крошками, сыром и сбрызнуть маслом. Подрумянить в духовке.

10–12 картофелин, 3 ст. ложки сливочного масла, 400 г соленых рыжиков, 50 г сыра, 1 стакан сметаны, соль.

Картофель, жаренный по-французски

Картофель нарезать большими тонкими ломтиками, слегка обжарить, укладывая в один ряд на большую сковородку в закипевшее масло. Затем весь обжаренный картофель вложить в кипящее масло и перемешать, пока не подрумянится и не разбухнет. Посыпать рубленой зеленью.

Картофель, растительное масло, укроп, зелень петрушки, соль.

Картофель, жаренный с луком, по-польски

Картофель отварить в подсоленной воде, очистить, нарезать ломтиками. Лук пошинковать, высыпать в широкую кастрюлю,

слегка подрумянить в масле, добавить картофель и тушить под крышкой, часто перемешивая. Когда подрумянится, сразу же подать.

10–12 картофелин, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Картофель, запеченный в сметане

Картофель отварить, очистить, нарезать ломтиками и подрумянить в масле. Затем залить сметаной, размешанной с яйцами, подрумянить в духовке и подать, посыпав рубленой зеленью.

10–12 картофелин, 3 ст. ложки масла, 1 стакан сметаны, 2 яйца, укроп, зелень петрушки, соль.

Картофель, запеченный со сметаной и сыром

Картофель отварить в подсоленной воде, очистить. Приготовить заправку: муку подрумянить в масле, залить молоком и вскипятить. Добавить сметану, сыр, рубленую зелень, соль. Уложить картофель слоями на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, покрывая каждый слой заправкой. Верхний слой густо покрыть заправкой, посыпать крошками, тертым сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. К картофелю подать зеленый салат с заправкой по-швейцарски, (см. «Соусы, заправки»).

10–12 картофелин, соль; для заправки картофеля: 6 ч. ложек муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана молока, 1 стакан сметаны, 3 ст. ложки тертого сыра, укроп, зелень петрушки, соль; зеленый салат; для заправки салата: 2 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, 1,5 лимона; 4–6 ч. ложек сахара, укроп, зелень петрушки, соль.

Запеканка картофельная со щавелем

Картофель очистить и отварить в подсоленной воде, протереть. Постепенно добавить растертые желтки, молоко, взбитые белки, перемешать. Выкладывать на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, перекладывая молодыми листьями щавеля. Посыпать крошками, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

10–12 картофелин, 3 яйца, 3 ч. ложки муки, 1,5 стакана молока, 400 г щавеля, сливочное масло, соль.

Картофель с грибами, по-рижски

Приготовить картофель, жаренный с луком, по-польски (см. выше). Грибы отварить, пошинковать, отвар процедить. Картофель выложить горкой на глубокое блюдо, обложить грибами и полить соусом.

Для приготовления соуса 2,5 стакана грибного отвара вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,5 стакана холодного отвара, размешанного с мукой. Когда масса загустеет, добавить сметану, масло, соль и прогреть, не доводя до кипения.

Картофель, жаренный по-польски; 100 г сушеных белых грибов, соль; для с о у с а; 4 ч. ложки муки, 3 стакана грибного отвара, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Картофель, жаренный тонкими ломтиками

Картофель очистить, нарезать тонкими, длинными ломтиками, всыпать в кипящее на сковороде масло, подрумянить и посолить.

Картофель, масло, соль.

Картофель под соусом «Бешемель» жидким

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, нарезать ломтиками и уложить слоями в смазанный маслом и посыпанный крошками сотейник, заливая каждый слой соусом (см. «Соусы, заправки»). Посыпать крошками, сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

10–12 картофелин, 1 ст. ложка сливочного масла, крошки, сыр, соль; соус «Бешемель» жидкий.

Картофель по-итальянски

Картофель очистить, отварить на пару, протереть. Сухари поломать, залить сливками, протереть. Масло смешать с желтками, сыром, сухарями со сливками, осторожно ввести взбитые белки, перемешать. Соединить с протертым картофелем, выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, смазать яйцом, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с соусом «Голландский» (см. «Соусы, заправки»).

10–12 картофелин, 100 г сухарей, 1 стакан сливок (молока), 4 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, 50 г швейцарского сыра, соль; соус «Голландский».

Картофель по-царскосельски

Мучнистый картофель очистить, нарезать ломтями, отварить на пару или в подсоленном кипятке, отцедить и. посыпать рубленой зеленью. Масло растопить, всыпать рубленые крутые яйца, прогреть, не доводя до кипения, и подать к картофелю.

10–12 картофелин, 200 г сливочного масла, 4 яйца, укроп, зелень петрушки, соль.

Картофель по-швейцарски, запеченный со швейцарским сыром и сливками

Картофель нарезать ломтями, поджарить в масле, уложить

слоями на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, поливая каждый слой заправкой. Для приготовления заправки яйца взбить со сливками и тертым сыром. Верхний слой картофеля посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

10–12 картофелин, 4 ст. ложки сливочного масла, соль; для заправки: 3 яйца, 1 стакан сливок (молока), 50 г швейцарского сыра.

Зразы картофельные

Картофель очистить, отварить, обсушить и размять. В полученное пюре добавить масло, желтки, тщательно вымешать. Лук нашинковать и подрумянить в масле, сухари залить горячими сливками и, когда остынут, протереть, ввести растопленное масло, яйца, муку, соль. Сделать зразы. Обвалять их в муке и обжарить в масле.

10–12 картофелин, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 желтка, 0,5 стакана муки, соль; для начинки: 1 луковица, 100 г сухарей, 1,5 стакана сливок (молока), 6 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, мука, соль.

Суфле из картофеля

Картофель очистить, отварить, протереть и смешать с маслом. Булку очистить от корки, нарезать, залить горячими сливками. Желтки растереть, добавить муку, сливки, булку, соль, перемешать, соединить с картофелем, взбитыми белками. Выложить массу на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, смазать яйцом, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

12 картофелин, 1 городская булка, 1,5 стакана сливок (молока), 4 яйца, 3 ч. ложки муки, сливочное масло, сыр, соль.

Суфле картофельное с грибами

Грибы отварить, порубить. Картофель очистить, отварить, протереть, смешать с маслом. Желтки растереть, добавляя постепенно молоко и муку, соединить с картофелем и грибами, взбитыми белками, перемешать и выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо; посыпать сыром, крошками, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

12 картофелин, 50 г сушеных белых грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 2 стакана молока, 3 ч. ложки муки, сыр, соль.

Пюре картофельное

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, протереть. Добавить размешанные с желтком сливки, масло, соль, перемешать и прогреть. Подать с маслом.

12 картофелин, 1 стакан сливок (молока), 1 желток, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Пюре картофельное со швейцарским сыром

Картофель очистить, отварить (или спечь и очистить), протереть, смешать с маслом, яйцами, тертым сыром и сливками. Затем выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, смазать яйцом, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

12 картофелин, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 яйца, 1 стакан сливок (молока), 4 ст. ложки тертого сыра, соль.

Котлетки картофельные

Картофель испечь или отварить, очистить, протереть, влить масло, перемешать. Сухари поломать, залить горячими молоком, протереть, смешать с картофелем. Вбить по одному яйца,

добавить немного муки, соль, перемешать. Сделать котлетки, обвалять их в муке и обжарить в масле.

12 картофелин, 1 ст. ложка растительного масла, 150 г сухарей, 1 стакан молока, 2 яйца, мука, соль.

Крокеты картофельные жареные

Картофель отварить или спечь, протереть, влить растопленное масло, размешать; добавить желтки, соль, муку, ввести взбитые белки. Из полученной массы скатать шарики, обвалять их в муке или, обмакнув в яйцо, обвалять в крошках и обжарить в масле.

12 картофелин, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, мука, соль.

Колбаски картофельные жареные

Булку очистить от корки, залить горячими сливками, когда остынет, протереть. Картофель очистить и отварить в подсоленной воде, протереть. Добавить растопленное масло, булку, яйцо, соль; перемешать. Раскатать колбаски, обвалять их в муке и обжарить в масле.

12 картофелин, 1 городская булка, 1 стакан сливок (молока), 2 ст. ложки сливочного масла, яйца, мука, соль.

Паштетики картофельные с начинкой из сушеных белых грибов

Грибы отварить, порубить, отвар процедить. Отделить 2 ст. ложки грибов для соуса. Луковицу пошинковать, подрумянить в масле, смешать с грибами. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, отцедить, протереть. Добавить растопленное масло, яйца, немного муки, перемешать. Окунуть руки в муку, скатать шарики, уложить их на смазанное маслом и посыпанное

мукой глубокое блюдо, сделать углубления, наполнить их грибами, накрыть картофельной массой, как шапочкой, бока и верх паштетиков смазать взбитыми яйцами, посыпать сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Подать с соусом на грибном бульоне. Для его приготовления муку подрумянить в масле, развести грибным отваром, помешивая, вскипятить. Добавить сметану, грибы, соль и прогреть, не допуская кипения.

12 картофелин, 100 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, мука, сыр, соль; для соуса:2 ст. ложки сливочного масла, 2,5 стакана грибного отвара, 2 ч. ложки муки, 0,5 стакана сметаны, соль.

Форшмак картофельный с сыром

Картофель спечь или отварить, очистить, протереть, добавить масло, рубленый подрумяненный в масле лук, соль, перемешать. Сметану размешать с желтками, всыпать, постепенно растирая, муку, тертый сыр, рубленую зелень, ввести взбитые белки. Выложить массу на смазанную маслом и посыпанную крошками сковороду, смазать яйцом, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

12 картофелин, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1 стакан сметаны, 4 яйца, 6 ч. ложек муки, 3 ст. ложки тертого сыра, укроп, зелень петрушки, соль.

Пышки картофельные жареные

Картофель отварить или спечь, горячим протереть, добавить масло, рубленую зелень, растертые с мукой желтки, соль, ввести взбитые белки. Опуская массу с помощью столовой ложки в кипящее масло, подрумянить.

12 картофелин, 2 ст. ложки растительного масла, 6 яиц, 1 стакан муки, зелень петрушки, укроп, соль.

Капуста

Кочан, фаршированный рисом и грибами

Грибы отварить, порубить, отвар процедить. Приготовить фарш: рис отварить (должен быть рассыпчатым), добавить масло, грибы, посолить, перемешать и, когда остынет, вбить яйца.

Неплотный кочан капусты надрезать крестообразно внизу по кочерыжке, обдать подсоленным кипятком и откинуть на решето. Затем переложить на марлю кочерыжкой вниз и, отделяя листья один от другого, выкладывать между ними фарш. Затем с помощью марли собрать кочан, перевязать его, поставить на кочерыжку и стушить в масле, накрыв кастрюлю крышкой. По мере надобности добавлять масло или кипяток. Приготовить соус на грибном бульоне. Для этого муку подрумянить в масле, развести грибным отваром и, помешивая, вскипятить, добавить сметану, грибы, соль и прогреть, не допуская кипения. Когда капуста дойдет до готовности, вынуть ее из марли, переложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

Лишний фарш скатать шариками, обвалять в муке, обжарить в масле, разложить вокруг капусты и облить частью соуса. Оставшийся соус подать отдельно.

Кочан капусты, соль; для фарша: 6 ст. ложек риса, 4 ст. ложки сливочного масла, 50 г сушеных белых грибов, соль; для соуса: 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка муки, 2,5 стакана грибного отвара, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки рубленых грибов, соль.

Кочан, фаршированный сухарями и яйцами

Грибы отварить, порубить. Сухари измельчить, подрумянить в масле, залить сливками и протереть. Добавить 2 взбитых яйца, рубленую зелень, размешать, добавить рубленые крутые яйца, соль, масло, перемешать. Кочан нафаршировать и стушить (см. выше).

Кочан капусты, соль; для фарша: 100 г сухарей, 4 яйца, укроп, зелень петрушки, 1 стакан сливок (молока), 1 ст. ложка

сливочного масла, соль.

Кочан, фаршированный рисом и яйцами

Рис отварить (должен быть рассыпчатым), добавить горячее масло, соль, рубленую зелень, размешать и, когда остынет, вбить яйца. Кочан нафаршировать и стушить (см. выше), подать с соусом. Для его приготовления половину молока вскипятить, влить тонкой струйкой, все время мешая, остальное молоко с мукой. Когда масса загустеет, добавить сливки, томат-пюре, масло, соль и прогреть, не допуская кипения (вместо томата-пюре можно использовать свежие томаты: их следует разрезать, стушить в масле и протереть).

Кочан капусты, соль; для фарша: 6 ст. ложек риса, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, укроп, зелень петрушки, соль; для соуса: 1 стакан молока, 1 стакан сливок, 2 ч. ложки муки, 1 стакан томата-пюре, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Голубцы из гречневой каши с луком

Крупу просеять, подрумянить, высыпать в кастрюлю (она должна занять половину объема), положить масло, соль, залить кипятком (чтобы крупа была покрыта), перемешать, поставить в духовку на сковороду с кипятком, добавляя его впоследствии по мере выкипания. В готовую кашу положить нашинкованный и подрумяненный лук, масло. Капусту обдать кипятком, выложить на решето и разобрать на листья. На середину листьев положить фарш, свернуть конвертиками, перевязать, обвалять в муке или, обмакнув в яйцо, в крошках и обжарить в масле. Затем положить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо, обсыпать крошками, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. После этого облить сметаной, нагреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью.

1 кочан капусты, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, укроп, зелень петрушки; для фарша: 200 г гречневой крупы, 1 луковица, 1,5 ст. ложки сливочного масла, соль.

Голубцы с фаршем из риса и свежих грибов

Рис отварить, посолить, влить масло, перемешать. Грибы нашинковать, посолить, подрумянить в масле. Смешать с рисом, рублеными крутыми яйцами. Приготовить голубцы, как описано выше.

1 кочан капусты, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, соль; для фарша: 6 ст. ложек риса, 1 ст. ложка сливочного масла, 600 г свежих грибов (белых, шампиньонов), 3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Котлеты из рубленой белокочанной капусты

Капусту порубить и стушить в масле. Сухари помолоть, залить горячими сливками, когда остынут, протереть. К капусте "добавить яйца, сухари, соль и муку, размешать, сделать котлетки, обвалять их в муке или, обмакнув в яйцо, обвалять в крошках и обжарить в масле.

600 г капусты, 3 ст. ложки растительного масла, 150 г сухарей, 1 стакан сливок (молока), 3 яйца, мука, зелень петрушки, укроп, соль.

Пудинг из рубленой белокочанной капусты с сыром

Капусту порубить, стушить в масле и слегка остудить. Затем влить растертые желтки, размешанные с мукой, сливки, добавить тертый сыр и взбитые белки. Массу переложить в смазанную маслом и посыпанную крошками форму, смазать яйцом, посыпать сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом, соусом «Голландский» или подрумяненным маслом (см. «Соусы, заправки»).

600 г свежей капусты, 2 ст. ложки растительного масла, 4 яйца, 1 стакан сливок (молока), 6 ч. ложек муки, 50 г сыра, соль.

Капуста белокочанная, тушенная с рисом и рубленными грибами

Грибы отварить, порубить, отвар процедить. Рис отварить (он должен быть рассыпчатым), посолить, добавить масло, грибы, взбитые яйца, перемешать. Капусту нарезать, обдать подсоленным кипятком, отставить на четверть часа и откинуть на решето. Слтей-ник смазать маслом, посыпать крошками и уложить слоями капусту и рис с грибами, сбрызгивая каждый слой маслом; закончить капустой. Посыпать крошками, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с соусом. Для его приготовления муку подрумянить в масле, развести грибным отваром и, помешивая, вскипятить. Добавить сметану, грибы, соль и прогреть, не допуская кипения.

50 г сушеных белых грибов, 0,75 стакана риса, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 кочан капусты, соль; для соуса: 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки муки, 2,5 стакана грибного отвара, 2 ст. ложки грибов, 0,5 стакана сметаны, соль.

Капуста белокачанная, тушеная с рисом и рубленными яйцами

Яйца отварить вкрутую, порубить. Рис отварить с маслом (должен быть рассыпчатым), посолить, добавить еще масла, рубленые яйца, перемешать. Капусту нарезать, залить подсоленным кипятком, отставить на четверть часа и откинуть на решето. Сотейник смазать маслом, посыпать крошками, уложить слоями капусту и рис с яйцами, сбрызгивая каждый слой маслом; закончить капустой. Посыпать крошками, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с соусом. Для его приготовления молоко вскипятить и влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,5 стакана сливок с мукой. Когда масса закипит и загустеет, добавить масло, остальные сливки, смешанные с желтками, соль и прогреть, не доводя до кипения.

3 яйца, 0,75 стакана риса, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 кочан капусты, соль; для соуса: 3ч. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан молока, 2 стакана сливок, 2 желтка, соль.

Капуста белокочанная отварная с грибами под грибным соусом

Грибы отварить, нашинковать, отвар процедить. Капусту нарезать, опустить в грибной отвар, проварить и отцедить. Капустно-грибной отвар вскипятить, добавить подрумяненную в масле муку, масло, соль и прогреть, не доводя до кипения. Капусту положить горкой на глубокое блюдо, окаймить грибами и облить соусом.

100 г сушеных белых грибов, 1 кочан капусты, соль; для соуса: 4 ч. ложки муки, 3 стакана отвара, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Капуста белокочанная, печенная ломтями

Кочаны разрезать пополам, опустить в кипящее подсоленное молоко и, когда капуста размягчится, откинуть на решето. Затем нарезать большими тонкими ломтями, обвалять в муке или, обмакнув в яйцо, в крошках. Разложить на смазанном маслом и посыпанном крошками листе, сбрызнуть маслом. Потом муку подрумянить в масле, всыпать в кипящее молоко, в котором варилась капуста. Когда масса загустеет, добавить сметану, масло, соль и прогреть, не допуская кипения. Посыпать рубленой зеленью.

2 маленьких плотных кочана капусты, 1 л молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, соль; для соуса: 4 ч. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2,5 стакана молочно-овощного отвара, 0,5 стакана сметаны, зелень петрушки, укроп, соль.

Капуста белокочанная, запеченная с яблоками

Капусту пошинковать, посолить и стушить в масле. Когда дойдет до готовности, добавить очищенные, нарезанные ломтиками яблоки, масло, сметану, смешанную с мукой. Выложить массу на смазанное маслом и посыпанное крошками

глубокое блюдо, сбрызнуть маслом, подрумянить в духовке. Подать с маслом.

800 г капусты, 8 крупных яблок, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 ч. ложки муки, соль.

Капуста белокочанная, тушенная с овощами, под сметаной

Капусту, репу, брюкву, морковь нарезать, посолить и стушить в масле. Когда овощи размягчатся, положить нарезанный ломтиками картофель и продолжать тушить, добавляя масло и кипяток. Незадолго до готовности влить сметану, перемешать. Прогреть, не доводя до кипения, посыпать рубленой зеленью.

Кочан капусты, репа, брюква, морковь, картофель, сливочное масло, сметана, укроп, зелень петрушки, соль.

Зразы из свежей белокочанной капусты

Капусту пошинковать, посолить, стушить в масле. Когда дойдет до готовности, смешать с шинкованным, поджаренным в масле луком. Булку очистить от корки, залить горячими сливками и, когда остынет, протереть. Добавить, постоянно растирая, яйца, булку, растопленное масло, соль, муку, перемешать с капустой. Сформовать зразы, обвалять их в муке и обжарить в масле. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать крошками, выложить на него горячие зразы, залить их сметаной или соусом из соленых рыжиков со сливками (см. «Соусы, заправки») и прогреть в духовке, не доводя до кипения.

Кочан капусты, 2 луковицы, 1 булка, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок (молока), 3 яйца, мука, соль; 0,5 стакана сметаны (соус из соленых рыжиков со сливками).

Капуста белокочанная, тушенная с яблоками

Капусту пошинковать, посолить, стушить под крышкой в

масле, добавляя постепенно кипяток; яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать ломтиками. Когда капуста дойдет до готовности, положить яблоки, масло, перемешать и продолжать тушить. Добавить еще масла, сметану, лимонный сок, сахар.

Кочан капусты, 6 ст. ложек сливочного масла, 6 крупных яблок, 2 стакана сметаны, 1 лимон, сахар, соль.

Капуста белокочанная, жаренная ломтиками

Кочаны разрезать пополам и отварить в подсоленном молоке. Затем порезать ломтиками вдоль; удалить среднюю часть стержня, ломтики обвалять в муке или, обмакнув в яйцо, в крошках и обжарить в масле.

2 небольших плотных кочана капусты, 1 л молока, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, соль.

Капуста белокачанная, жаренная ломтиками, под соусом со сливками

Капусту поджарить (см. выше) и выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо. Полстакана молока, в котором варилась капуста, остудить, смешать с мукой и влить тонкой струйкой в кипящие 1,5 стакана молока. Когда масса закипит и загустеет, добавить масло и сливки. Посолить, прогреть, не доводя до кипения, залить капусту и поставить ее ненадолго в духовку. Затем посыпать рубленой зеленью и подать с оставшимся соусом.

Жареная капуста; для соуса: 2 стакана отвара, 3 ч. ложки муки, 1 стакан сливок, 1 ст. ложка сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Капуста белокочанная, жаренная ломтиками, под соусом со сметаной

Капусту поджарить (см. выше), выложить слоями на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, поливая каждый слой горячим соусом, густо смазать верхний слой, посыпать крошками, сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом. Для приготовления соуса молоко, в котором варилась капуста, смешать со сливками. Яйца растереть с растопленным маслом, мукой, сметаной, тертым сыром, соединить с молочной смесью, прогреть, не доводя до кипения.

Жареная капуста; для соуса: 1,5 стакана отвара капусты, 0,5 стакана сливок, 4 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 ч. ложки муки, 1 стакан сметаны, 50 г сыра, соль.

Капуста белокочанная запеченная

Кочаны разрезать пополам, отварить в подсоленном молоке, отвар процедить. Капусту освободить от сердцевины, нарезать ломтиками и положить в смазанный маслом и посыпанный крошками сотейник. Масло растереть с мукой, яйцами, развести молоком. Залить этой массой капусту, посыпать ее крошками, тертым сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

2–3 маленьких кочана капусты, 1,5 л молока, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 ч. ложки муки, 6 яиц, сыр, соль.

Капуста белокочанная, запеченная в сметане

Кочан разрезать пополам и отварить в молоке. Затем нарезать ломтиками вдоль, обвалять в муке, подрумянить в масле. Разложить на смазанном маслом и посыпанном мукой противне, сбрызнуть маслом, прогреть в духовке. После этого залить сметаной, размешанной с яйцами, и подрумянить в духовке.

Плотный кочан капусти, 0,5 л. молока, 2 ст.л. сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 2 яйца, соль.

Капуста квашеная, тушенная с грибами

Грибы отварить, нашинковать, отвар процедить. Луковицу пошинковать, подрумянить в масле. Муку подрумянить в масле, всыпать в грибной отвар, вскипятить его. Капусту стушить в масле, добавить лук, грибы, сметану, грибной отвар с мукой и прогреть, не доводя до кипения.

800 г квашеной капусты, 50 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 3 ст. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки муки, 0,5 стакана сметаны, соль.

Капуста квашеная с грибами, запеченная под слоем гречневой каши

Грибы посолить, отварить, пошинковать, отвар процедить. Капусту стушить в масле, смешать с грибами (2 ст. ложки грибов использовать для соуса), выложить в смазанный маслом и посыпанный крошками сотейник. Сварить полпорции каши (см. «Блюда из круп и макаронных изделий»), добавить поджаренный в масле нашинкованный лук, масло, перемешать и выложить на капусту. Затем посыпать крошками, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с соусом. Соус готовят так: стакан грибного отвара вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, 1,5 стакана холодного отвара, размешанного с мукой. Когда масса закипит и загустеет, добавить масло, сметану, грибы, соль. Прогреть, не доводя до кипения.

50 г сушеных белых грибов, 400 г квашеной капусты, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица; 0,5 порции гречневой каши; для с о у-с а: 2 стакана грибного отвара, 4 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки грибов, соль.

Капуста квашеная, тушенная под соусом

Капусту, не отжимая, стушить в масле и отцедить. Сахар подрумянить, всыпать в капустный сок, вскипятить и влить

тонкой струйкой, постоянно мешая, сметану, размешанную с мукой. Когда соус закипит и загустеет, вылить его на капусту. Прогреть, не доводя до кипения.

600 г квашеной капусты, 2 ст. ложки сливочного масла; для соуса: 2 ст. ложки сахара, 1 стакан капустного сока, 0,5 стакана сметаны, 2 ч. ложки муки.

Капуста квашеная, тушенная с яблоками

Капусту стушить в масле, добавить очищенные и нарезанные ломтиками яблоки и тушить до готовности яблок. Затем приправить солью и сахаром, добавить сметану, масло, прогреть, не доводя до кипения.

800 г. квашеной капусты, 2 ст.л. растительного масла, 6 крупных яблок, 0,5 стакана сметаны, сахар, соль.

«Колдуны» с кислой шинкованной капустой и грибами

Капусту стушить в масле; грибы отварить, порубить, смешать с капустой, посолить. Приготовить тесто для «колдунов», раскатать его, вырезать лепешки, положить на каждую кучкой начинку, защипать, отварить в подсоленной воде. Подать с подрумяненным маслом или соусом на грибном отваре, но без рубленых грибов.

200 г кислой шинкованной капусты, 50 г сушеных белых грибов, масло, соль; для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 8 ст. ложек воды.

Капуста краснокочанная, тушенная в горшке

В глиняный горшок положить масло, шинкованную капусту, посолить, перемешать, накрыть крышкой и тушить в духовке на среднем огне, изредка перемешивая. Подать с любым соусом.

1 кг краснокочанной капусты, 4 ст. ложки сливочного масла, соль; соус.

Капуста краснокочанная, тушенная с каштанами

Капусту нашинковать, посолить, стушить в масле. Каштаны очистить, обдать кипятком, снять кожуру, отварить в подсоленной воде и стушить в масле. Когда каштаны дойдут до готовности, соединить их с капустой, добавить сметану и прогреть, не доводя до кипения.

Капуста краснокочанная, 400 г очищенных каштанов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль.

Капуста краснокочанная, тушенная с яблоками и сметаной

Капусту мелко нашинковать, посолить, стушить в масле под крышкой, добавляя кипяток. Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать ломтиками и посыпать сахаром. Когда капуста дойдет до готовности, добавить яблоки, масло и тушить до готовности яблок. Затем влить лимонный сок, сметану и прогреть, не доводя до кипения.

Капуста краснокочанная, 2 ст. ложки сливочного масла, 6 крупных яблок, 1 стакан сметаны, 3 ч. ложки сахара, 1 лимон, соль.

Кочерыжки от цветной капусты (белокочанной, савойской) под соусом «Венский» или «Двинский»

Оставшиеся кочерыжки от любой капусты мелко нарезать, отварить в подсоленной воде, отвар процедить. Приготовить «Двинский» или «Венский» соус (см. «Соусы, заправки»). Прогреть в нем кочерыжки, не доводя до кипения.

Капуста цветная «au gratin»

Кочаны надрезать крестообразно по стержню, слегка отварить в подсоленной воде, откинуть на решето. Стакан отвара вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,5 стакана холодного отвара, смешанного с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить сливки, масло, соль и прогреть, не доводя до кипения. Капусту разделить на «букетики», уложить слоями на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, пересыпая тертым сыром, сбрызгивая маслом и соусом. Верх смазать яйцом, посыпать сыром, сбрызнуть маслом, подрумянить в духовке. Оставшийся соус подать отдельно.

Цветная капуста, соль; для соуса: 3ч. ложки муки, 1,5 стакана отвара, 1,5 стакана сливок, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, сыр, соль.

Капуста цветная отварная «au naturel»

Кочаны надрезать крестообразно по стержням, отварить в подсоленной воде, отцедить. Подать с подрумяненными в масле крошками.

Капуста цветная жареная

Кочаны, надрезав крестообразно по стержню, отварить в подсоленной воде, отцедить. Потом нарезать ломтями, обвалять в муке или, обмакнув в яйцо, в крошках и обжарить в масле.

Цветная капуста, мука, яйца, растительное масло, соль.

Капуста цветная, жаренная в кляре

Кочаны надрезать крестообразно по стержню, слегка отварить в подсоленной воде, отцедить и нарезать продольными ломтями.

Муку смешать со сливками и желтками, ввести взбитые белки, соль. Окунать ломти капусты в эту массу — кляр и обжаривать в масле.

Капуста цветная, масло растительное, соль; для кляра: 1 стакан муки, 0,5 стакана сливок (молока), 5 яиц, соль.

Капуста цветная, запеченная под соусом

Капусту отварить в подсоленной воде, отцедить, нарезать ломтями. Отвар вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, сливки, размешанные с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, соль, дать остыть. Затем вбить яйца, перемешать. Капусту уложить слоями на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, поливая каждый слой соусом. Верх смазать яйцом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

Капуста цветная, соль; для соуса: 1 стакан овощного отвара, 1 стакан сливок, 4 ч. ложки муки, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, сыр, соль.

Капуста цветная отварная «a la Balzac»

Капусту отварить в подсоленной воде, отцедить, нарезать ломтями. Стакан овощного отвара вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,5 стакана холодного отвара с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, сметану и прогреть, не допуская кипения. Вместо томата-пюре можно использовать помидоры (нарезать их, стушить в масле и протереть). Капусту уложить слоями на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, поливая каждый слой соусом и посыпая тертым сыром. Верхний слой полить соусом, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Оставшийся соус подать отдельно.

Цветная капуста, соль; сливочное масло, тертый сыр; для соуса: 1,5 стакана отвара, 2 ч. ложки муки, 0,5 стакана сметаны, 100 г томата-пюре, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Капуста цветная под соусом «Бешемель»

Капусту слегка отварить в подсоленной воде, отцедить. Приготовить соус жидкий или густой (см. «Соусы, заправки»). Капусту нарезать ломтиками, уложить слоями на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, покрывая каждый слой соусом. Верх посыпать крошками, сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

Капуста цветная, крошки, сыр, сливочное масло; соус «Бешемель» жидкий или густой.

Капуста цветная со свежими шинкованными бобами

Тонко шинкованные бобы отварить в подсоленной воде, отцедить. Цветную капусту отварить, нарезать ломтиками и выложить горкой на блюдо, вокруг расположить горячие бобы. Подать с соусом «Голландский» (см. «Соусы, заправки»).

600 г свежих бобов, 1 кочан цветной капусты, соль; соус «Голландский».

Заливное из цветной капусты

Капусту отварить в небольшом количестве подсоленной воды, нарезать тонкими ломтиками, положить в салатник. Отвар процедить, желатин залить 2,5 стакана горячего отвара, нагреть до полного растворения, не доводя до кипения, и залить капусту. Дать остыть, поставить в холодильник. Подать с соусом «Провансаль» или заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»).

Цветная капуста, соль; для желе: 9 г желатина, 2,5 стакана овощного отвара; соус «Провансаль» (заправка по-швейцарски).

Котлетки из цветной капусты

Цветную капусту отварить в подсоленной воде, отцедить,

протереть. Сухари поломать, залить сливками, протереть. К капусте добавить, размешивая, яйца, сухари, соль, муку. Сделать котлетки, обвалять их в муке и обжарить в масле.

1 кг цветной капусты, 1 стакан сливок (молока), 150 г сухарей, 3 яйца, мука, соль.

Капуста брюссельская «au gratin»

Капусту слегка отварить в подсоленной воде, отцедить. Муку подрумянить в масле, развести сливками, вскипятить; добавить остальные сливки, тертый сыр. Капусту уложить слоями на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, полить заправкой, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

800 г брюссельской капусты, соль; для заправки: 2 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 стакана сливок, 50 г швейцарского сыра, соль.

Капуста брюссельская жареная

Капусту слегка отварить в подсоленной воде, отцедить и обжарить в масле. Подавая к столу, посыпать рубленой зеленью.

1,2 кг брюссельской капусты, 3 ст. ложки сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Капуста брюссельская под соусом

Капусту отварить в подсоленной воде, отцедить. Стакан отвара вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,5 стакана холодного отвара, размешанного с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, сливки, соль, размешать, облить капусту и прогреть, не доводя до кипения.

800 г брюссельской капусты, соль; для соуса: 2,5 стакана

отвара, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки муки, 0,5 стакана густых сливок, соль.

Капуста брюссельская, тушенная в горшке

Масло и нашинкованную капусту положить в глиняный горшок, посолить, перемешать и стушить под крышкой на среднем огне в духовке, время от времени помешивая. Подать с соусом.

Капуста савойская, тушенная в сметане

Капусту нарезать ломтиками, посолить, стушить в масле под крышкой. Когда дойдет до готовности, выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Затем облить сметаной, размешанной с яйцом, прогреть в духовке, не доводя до кипения, и, подавая к столу, посыпать рубленой зеленью.

Капуста савойская, 1 стакан сметаны, растительное масло, 1 яйцо, укроп, зелень петрушки, соль.

Капуста савойская, фаршированная каштанами

Капусту обдать подсоленным кипятком, откинуть на решето. Каштаны очистить, нарезать, посолить, стушить в масле под крышкой, протереть. Сухари поломать, подрумянить в масле, залить горячими сливками и, когда остынут, протереть. Затем смешать с каштанами, теплым маслом, яйцами, перемешать. Капусту положить стержнем вниз на марлю и, отгибая один лист за другим, вкладывать фарш. Затем вернуть листья в естественное положение, завернуть капусту в марлю и перевязать. Тушить в масле под крышкой, подливая кипяток. Когда капуста дойдет до готовности, марлю снять, а кочан выложить на блюдо.

Неплотный кочан савойской капусты, 300 г очищенных каштанов, 3 ст. ложки сливочного масла, 100 г сухарей, 0,75

стакана сливок (молока), 2 яйца, соль.

Капуста савойская под соусом

Кочаны разрезать, удалить кочерыжки, отварить в подсоленном молоке с маслом, отвар процедить. Масло подрумянить с мукой, развести отваром капусты. Когда закипит и загустеет, добавить столько сливок, чтобы объем составил 3 стакана, масло, рубленую зелень, соль. Затем прогреть, не доводя до кипения, выложить на блюдо, облить частью соуса, а остальной подать отдельно.

2 кочана савойской капусты, молоко, соль; для соуса: 3 ст. ложки масла, 3 ч. ложки муки, 3 стакана молока, сливки, укроп, зелень петрушки, соль.

Капуста савойская с рисом и швейцарским сыром под соусом

Рис отварить (должен быть рассыпчатым), влить масло, посолить, перемешать. Уложить слоями на глубокое блюдо, пересыпая тертым сыром, верхний слой смазать яйцом, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Кочаны капусты разрезать, удалить кочерыжку, пошинковать, слегка отварить в подсоленном молоке, отвар процедить. Полтора стакана отвара довести до кипения и влить в него тонкой струйкой, все время мешая, 0,5 стакана остывшего отвара с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, сливки, соль. Прогреть, не доводя до кипения, всыпать рубленую зелень, выложить капусту в салатник и облить частью соуса. Подать с запеченным рисом и оставшимся соусом.

1 стакан риса, 1 ст. ложка тертого швейцарского сыра, 1 яйцо, 2 кочана савойской капусты, 3–4 стакана молока, соль; для соуса: 4 ч. ложки муки, 2 стакана отвара, 1 стакан сливок, 3 ст. ложки сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Капуста савойская, тушенная в горшке

В глиняный горшок положить масло, шинкованную капусту, посолить, перемешать, накрыть крышкой и тушить в духовке на среднем огне, изредка перемешивая. Подать с любым соусом.

2—3 головки савойской капусты, 4 ст. ложки сливочного масла, соль; соус.

Кольраби под соусом «Эстляндский»

Кольраби нарезать кубиками, отварить в соленой воде, отцедить. Затем залить соусом, нагреть, не доводя до кипения, посыпать рубленой зеленью и перемешать.

Кольраби, укроп, зелень петрушки, соль; «Эстляндский» соус.

Морковь

Морковь под соусом

Морковь нашинковать, залить горячим молоком, всыпать сахар, соль и отварить. Полстакана отвара остудить, смешать с мукой и влить тонкой струйкой, постоянно мешая, в кипящий отвар. Когда масса загустеет, добавить сливки, масло, морковь, прогреть, не доводя до кипения, и всыпать рубленую зелень.

Морковь, молоко, 2 ч. ложки сахара, соль; для соуса: 2 стакана отвара, 4 ч. ложки муки, 1 стакан сливок, 1 ст. ложка сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Морковь и зеленый горошек, запеченные с рисом и швейцарским сыром

Горошек залить на 6 часов водой, в ней же отварить, добавить сахар. Морковь пошинковать и отварить в подсоленной воде. Рис

отварить (он должен быть рассыпчатым), посолить, влить масло, перемешать. Добавить тертый сыр, горошек и морковь, выложить в смазанный маслом и посыпанный крошками сотейник, смазать яйцом, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

100 г сушеного зеленого горошка, 600 г моркови, 1 ч. ложка сахара, 100 г риса, 3 ст. ложки тертого швейцарского сыра, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Морковь и молодой горошек вареные «au naturel»

Морковь и горошек порознь отварить в соответственно подсоленной и подсахаренной воде. Подать с горячим маслом.

800 г моркови, 800 г горошка в стручках (400 г лущеного), 2 ч. ложки сахара, соль.

Морковь, тушенная в горшке

В глиняный горшок положить масло, шинкованную морковь, посолить, перемешать, накрыть крышкой и тушить в духовке на сред-

1 кг моркови, 4 ст. ложки сливочного масла, соль; соус.

Морковь, тушенная в масле «aux fines berbes»

Морковь нашинковать, посолить и стушить в масле, накрыв кастрюлю крышкой. В готовое блюдо положить рубленую зелень, перемешать.

Морковь, масло, укроп, зелень петрушки, соль.

Суфле из моркови (1-й вариант)

Булку очистить от корок, нарезать, залить сливками, протереть. Желтки растереть, смешать с булкой, добавить тертую морковь, стушенную в масле, теплое масло, сметану, ввести взбитые белки, муку, соль. Перемешать, выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

1 городская булка, 200 г моркови, 1,5 стакана сливок (молока), 6 яиц, 3 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, сыр, соль.

Суфле из моркови (2-й вариант)

Морковь нарезать, посолить, стушить в масле, протереть. Далее готовить так, как описано выше. Подать с маслом.

1,2 кг моркови, 1 городская булка, 1 стакан сливок, 6 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка тертого сыра, мука, соль.

Пюре из моркови запеченное

Морковь отварить в подсоленной воде, отцедить, протереть. Желтки растереть с маслом и мукой, смешать с морковью. Ввести взбитые белки, соль. Выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой блюдо и подрумянить в духовке. Подать с маслом или соусом.

Морковь, 6 ч. ложек муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, соль.

Запеканка из моркови и сахарного горошка

Морковь и горошек порознь отварить, добавив сахар и соль, смешать. Сухари нарезать и залить сливками, желтки растереть, добавить, постоянно мешая, растертые масло, сухари со сливками, соль. Вымешать с горошком и морковью, ввести

взбитые белки. Выложить массу в смазанный маслом и посыпанный крошками сотейник. Смазать яйцом, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Свежий горошек можно заменить консервированным, не варя его.

800 г моркови, 400 г свежего горошка (800 г консервированного), 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок (молока), 4 яйца, сухари, соль.

Запеканка из моркови

Морковь нарезать, стушить в масле. Сухари нарезать, залить горячими сливками и, когда остынут, протереть. Масло растопить, растереть с желтками и мукой, добавить сухари со сливками, морковь, соль, перемешать. Ввести взбитые белки, выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, смазать яйцом, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом или соусом «Голландский» (см. «Соусы, заправки»).

1 кг моркови, 4 ст. ложки сливочного масла, 100 г сухарей, 1,5 стакана сливок (молока), 3 яйца, 6 ч. ложек муки, соль; соус «Голландский».

Котлетки из моркови

Готовить, как «Котлетки из цветной капусты».

1 кг моркови, 1 стакан сливок (молока), 150 г сухарей, 3 яйцаˆ мука, укроп, зелень петрушки, соль.

Морковь тертая под сливочным соусом

Морковь измельчить на терке, посолить и стушить в масле под крышкой. Муку подрумянить в масле, влить молоко, вскипятить, добавить сливки, соль, сахар, смешать с тушеной морковью. Прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой

зеленью.

1 кг моркови, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ч. ложки муки, 1,5 стакана молока, 1 стакан сливок, 2 ч. ложки сахара, укроп, зелень петрушки, соль.

Заливное из моркови и зеленого сахарного горошка

Морковь нашинковать и отварить в подсоленной воде, выложить в салатник, отвар процедить. Горошек залить на 6 часов водой, в ней же отварить, отвар процедить. Морковь и горошек смешать, добавить рубленую зелень, перемешать. Отвары соединить. Желатин залить 2 стаканами отвара, нагреть до полного растворения, не доводя до кипения. Объем жидкости должен составлять 2,5 стакана (если не хватает, добавить горячий отвар или кипяток). Посолить, залить горошек с морковью, перемешать, когда остынет, поставить в холодильник. Подать с соусом «Провансаль» (см. «Соусы, заправки»).

Примечание. Сушеный горошек можно заменить свежим лущеным.

400 г моркови, 200 г сушеного зеленого горошка (400 свежего лущеного), 13 г желатина, укроп, зелень петрушки, соль; соус «Провансаль».

Свекла

Свекла отварная (печеная) с заправкой по-камчатски

Свеклу отварить или спечь, нарезать ломтиками, полить заправкой по-камчатски (см. «Соусы, заправки»).

Свекла, заправка по-камчатски.

Свекла отварная в сметане

Свеклу отварить в подсоленной воде, отцедить, порубить. Добавить поджаренный в масле шинкованный лук, масло, сметану, соль. Прогреть, не доводя до кипения, и всыпать рубленую зелень.

5 шт. свеклы, 2 луковицы, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Свекла, тушенная с шинкованной кислой капустой, в сметане

Свеклу и капусту нашинковать, стушить в масле под крышкой. Незадолго до готовности добавить сметану, сок тертой сырой свеклы, соль. Прогреть, не доводя до кипения, и всыпать рубленую зелень.

400 г кислой капусты, 800 г свеклы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, укроп, зелень петрушки, соль.

Свекла жареная, запеченная в сметане

Свеклу испечь или отварить, нарезать ломтиками, обвалять в муке и обжарить в масле. Затем уложить слоями на < тˆазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, покрывая каждый слой сметаной, размешанной с яйцами и рубленой зеленью. Прогреть в духовке.

800 г свеклы, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 яйца, укроп, зелень петрушки, соль.

Брюква

Брюква «a 1a Piemontaise» со швейцарским сыром

Брюкву нарезать ломтями, отварить в подсоленной воде.

Булку мелко нарезать, залить горячими сливками, когда остынет, протереть. Яйца взбить, растереть с растопленным маслом, мукой, сметаной, тертым сыром, булкой. Брюкву выложить рядами на смазанное маслом и посыпанное крошками блюдо, покрывая приготовленной смесью. Густо покрыть ею верхний ряд брюквы, смазать яйцом, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

Брюкава, 0,5 стакана сливок (молока), 1 булка, 7 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, 6 ч. ложек муки, 1 стакан сметаны, 50 г. швейцарского сыра, соль.

Брюква, жаренная ломтями

Брюкву очистить, разрезать поперек, отварить в слегка подсоленном кипяченом молоке. Затем нарезать большими ломтями, обвалять в муке или, обмакнув в яйцо, в крошках, обжарить в масле. Подать с соусом. Для приготовления его муку подрумянить в масле, вскипятить с молочно-овощным отваром и, когда масса загустеет, добавить сметану, масло, соль и прогреть, не доводя до кипения. Посыпать рубленой зеленью.

Брюква, молоко, мука, масло, соль; для соуса: 3ч. ложки муки, 2,5 стакана отвара, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Брюква, запеченная в сметане

Брюкву разрезать вдоль, отварить в молоке, нарезать ломтями. Затем обвалять в муке, подрумянить в масле. Разложить на смазанном маслом и посыпанном мукой противне, сбрызнуть маслом и прогреть в духовке. После этого залить сметаной, размешанной с яйцами, и подрумянить в духовке.

Брюква, молоко, масло, 0,5 стакана сметаны, 2 яйца, соль.

Брюква, отваренная ломтями, под густым соусом «Бешемель»

Брюкву нарезать ломтями, отварить в подсоленной воде. Приготовить густой соус «Бешемель». Брюкву выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками блюдо слоями, покрывая соусом, смазать яйцом, посыпать сыром или крошками, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

Брюква, яйцо, сыр, соль; густой соус «Бешемель».

Брюква, отваренная кубиками

Брюкву нарезать кубиками, отварить в подсоленной воде. Подать с маслом и подрумяненным луком.

Брюква, соль; сливочное масло, лук.

Брюква печеная

Брюкву испечь в духовке, подать с маслом.

Брюква, сливочное масло.

Брюква, тушенная в горшке

В горшок положить масло, всыпать нарезанную брюкву, посолить, перемешать и стушить под крышкой на среднем огне в духовке, иногда размешивая. Подать с любым соусом.

Брюква, 4 ст. ложки сливочного масла, соль; соус.

Брюква, фаршированная зеленым сахарным горошком

Брюкву очистить, крестообразно надрезать верхушку каждой. Разложить их на противне, залить кипятком и поставить в духовку. Когда брюква размягчится, снять ее с противня,

выскоблить мякоть, чтобы донышко и стенки могли удержать фарш. Горошек отварить с сахаром и солью. Муку подрумянить в масле, сливки вскипятить, смешать с горошком. Нафаршировать брюквы, поместить их на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

12 брюкв, 0,5 стакана сушеного зеленого сахарного горошка (стакан свежего), 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка муки, 0,5 стакана сливок, сыр, соль.

Пюре из брюквы запеченное

Брюкву отварить в подсоленной воде, отцедить, протереть. Желтки растереть с растопленным маслом и мукой, смешать с брюквой, ввести взбитые белки, соль. Выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо, подрумянить в духовке. Подать с маслом или любым соусом.

12 брюкв, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 6 ч. ложек муки, соль.

Суфле из брюквы (репы)

Готовить так, как «Суфле из томатного пюре», заменив томаты брюквой (репой), предварительно отваренной и протертой.

1 городская булка, 1,5 стакана, сливок (молока), 200 г пюре из брюквы (репы), 6 яиц, 1 ст. ложка растительного масла, 0,5 стакана сметаны, мука, сыр, соль.

Репа

Репа нарвская под соусом «Венским»

Репу отварить (мелкую — целиком) в подсоленной воде, отвар процедить. Приготовить соус (см. «Соусы, заправки»), опустить в нее горячую репу и прогреть, следя, чтобы не кипело. Подавая к столу, посыпать рубленой зеленью.

Репа нарвская, укроп, зелень петрушки, соль; соус «Венский».

Репа со Швейцарским сыром

Репу нарезать ломтиками, отварить в подсоленной воде, отвар процедить. Репу уложить слоями в смазанный маслом и посыпанный крошками сотейник, сбрызгивая каждый слой маслом и посыпая сыром. Отвар довести, до кипения, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, сливки, размешанные с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, сметану, размешать и облить репу. Затем посыпать ее крошками, сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

Мелкая репа, 50 г швейцарского сыра; для соуса: 1 стакан овощного отвара, 0,5 стакана сливок (молока), 2 ч. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, соль.

Репа, запеченная в сметане

Готовить, как «Капусту белокочанную, запеченную в сметане». Репа, молоко, сливочное масло, 0,5 стакана сметаны, 2 яйца, соль.

Репа печеная

Репу положить на лист и подрумянить в духовке. Подать с маслом или маслом с подрумяненным луком, или фрикасе из свежих рыжиков со сметаной (см. «Блюда из грибов»).

Пюре из репы запеченное

Готовить, как «Пюре из брюквы запеченное».

Пудинг из репы

Репу мелко нарезать, посолить, стушить в масле, протереть. Далее готовить, как «Пудинг из шампиньонов».

Репа, 1 городская булка, 1,5 стакана сливок (молока), 8 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, сыр, мука, соль.

Репа, отваренная ломтями, под густым соусом «Бешемель»

Готовить, как «Брюкву, отваренную ломтями, под густым соусом «Бешемель».

Репа, тушенная в горшке

Готовить, как «Морковь, тушенную в горшке».

Репа, фаршированная зеленым сахарным горошком

Репу очистить и крестообразно надрезать верхушку. Затем разложить на противне, залить кипятком и стушить. Когда репа начнет размягчаться, выскоблить мякоть настолько, чтобы стенки могли удержать фарш. Горошек отварить с солью и сахаром, отцедить. Масло подрумянить с мукой, влить сливки, вскипятить и смешать с горошком. Наполнить репы, поместить их на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо. Посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

12 реп, 0,5 стакана сушеного (1 стакан свежего) зеленого горошка, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка муки, 0,5 стакана сливок, сыр, соль.

Репа, фаршированная манной кашей

Репу очистить, крестообразно надрезать на верхушке, разложить на противне, залить подсоленным кипятком и поставить в духовку. Когда начнет размягчаться, выскоблить мякоть настолько, чтобы стенки могли удержать фарш. Вскипятить молоко, всыпать манную крупу, посолить, добавить масло, перемешать. Когда остынет, вбить яйца, всыпать рубленую зелень, перемешать и нафаршировать репу. Выложить ее на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо (если окажется лишний фарш, скатать его шариками, обвалять в муке, обжарить в масле и разместить между репами), посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

12–15 реп, 2 стакана молока, 8 ч. ложек манной крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, соль.

Репа, фаршированная манной кашей, тушенная под соусом

Репу очистить, крестообразно надрезать, разложить на противне, залить подсоленным кипятком и стушить. Когда репа размягчится, вынуть ее, выскоблить мякоть настолько, чтобы стенки могли удержать фарш. Сварить манную кашу, влить в нее масло, размешать, дать остыть, вбить яйца и посолить. Репу нафаршировать, выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо. Вынутую мякоть протереть, добавить подрумяненную в масле муку, отвар репы, вскипятить. Влить лимонный сок, сметану, сироп из подрумяненного сахара и столько сливок, чтобы соуса получилось 3 стакана. Перемешать его, прогреть, не доводя до кипения, покрыть репу, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Остальной соус подать отдельно.

8—10 реп, 1,5 стакана молока, 3 ч. ложки манной крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 яйца, соль; для соуса: 2 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана отвара, 1 лимон, 0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана сиропа, сыр, сливки, соль.

Котлетки из репы

Репу нарезать, стушить в масле, протереть. Далее готовить, как «Котлетки из цветной капусты», заменив укроп и зелень петрушки подрумяненным в масле шинкованным луком.

1 кг репы, 150 г сухарей, 1 стакан сливок (молока), 3 яйца, 2 луковицы, растительное масло, мука, соль.

Оладьи из репы

Сварить манную кашу, смешать ее с маслом и протереть через сито. Репу нарезать, отварить, протереть, смешать с кашей, взбитыми яйцами, мукой, солью и изжарить оладьи; посыпать их рубленой зеленью.

3 стакана молока, 4 ст. ложки манной крупы, 1 ст. ложка растительного масла, 3 яйца, мука, укроп, зелень петрушки, соль.

Лук

Лук репчатый, тушенный в сметане

Лук нарезать ломтиками, посолить, полить маслом и стушить под крышкой в духовке, изредка перемешивая. Когда дойдет до готовности, уложить слоями на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, поливая каждый слой сметаной, смешанной с яйцом; ею же залить верхний слой. Посыпать сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке.

1 кг репчатого лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 яйцо, сыр, соль.

Лук репчатый фаршированный

Лук очистить, слегка отварить в подсоленной воде, вынуть сердцевину, порубить ее и подрумянить в масле. Вермишель отварить в подсоленном молоке, отцедить, порубить, добавить лук, муку, яйца, растопленное масло, перемешать. Лук нафаршировать, разложить на смазанном маслом и посыпанном крошками листе и подрумянить в духовке. Оставшийся фарш скатать шариками, обвалять в муке, обжарить в масле и разложить между луковицами. Лук облить соусом, остальной соус подать отдельно. Соус луковый готовить так. Лук отварить в подсоленной воде, протереть. Сахар подрумянить. Стакан лукового отвара вскипятить и влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, стакан холодного отвара, смешанного с мукой. Когда масса закипит и загустеет, добавить масло, сахар, лимонный сок, лук, посолить и прогреть, не доводя до кипения.

12 луковиц, 100 г вермишели, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, мука, соль; для соуса: 3 луковицы, 2 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки муки, 1 лимон, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Лук-шалот жареный с вермишелью (домашней лапшой)

Лук обжарить в масле. Вермишель отварить, выложить на блюдо и окружить обжаренным луком. Подать с тертым сыром и подрумяненным с луком маслом.

800 г лука-шалот, 200 г вермишели (домашней лапши), 2 ст. ложки сливочного масла, сыр, соль.

Лук-шалот, запеченный в сметане

Лук поджарить в масле, залить сметаной, размешанной с яйцами, и подрумянить в духовке. Подавая к столу, посыпать рубленым укропом.

Лук-шалот, запеченный под красным соусом

Лук отварить в подсоленной воде и выложить в смазанный маслом и посыпанный крошками сотейник. Затем залить соусом (см. «Соусы, заправки»), посыпать сыром или крошками, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

800 г лука-шалот, масло, соус, сыр, соль.

Лук-шалот, тушенный с помидорами, в сметане

Лук и помидоры положить в кастрюлю, посолить, добавить масло и стушить под крышкой в духовке, изредка перемешивая. Когда дойдут до готовности, выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, полить сметаной, размешанной с яйцами, посыпать сыром и подрумянить в духовке. Подать с тертым сыром.

200 г лука-шалот, 10 помидоров, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 яйца, сыр, соль.

Лук-шалот тушеный

В сотейник положить масло, шинкованный лук, посолить, перемешать и стушить под крышкой на среднем огне, изредка перемешивая. Подать с любым соусом.

800 г лука-шалот, 4 ст. ложки сливочного масла, соус, соль.

Лук-порей, запеченный в соусе

Порей нарезать ломтиками поперек, отварить в подсоленной воде и выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо. Потом залить соусом, посыпать крошками, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Для приготовления соуса муку подрумянить в масле, развести отваром лука и дать закипеть. Когда загустеет, добавить масло, лимонный сок, сироп, прогреть, не допуская кипения. Сироп готовить так: сахар подрумянить на сковороде, залить кипятком и прокипятить,

помешивая, пока не растворится.

800 г лука-порей, сливочное масло, соль; для соуса: 1ст. ложка сливочного масла, 1,5 ч. ложки муки, 1,25 стакана отвара лука, 1 лимон; для сиропа: 0,5 стакана мелкого сахара, 0,75 стакана кипятка.

Лук-порей под сливочно-лимонным соусом

Лук нарезать, отварить в подсоленной воде, отцедить. Стакан отвара вскипятить и влить в него тонкой струйкой 0,5 стакана остуженного отвара, смешанного с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, лимонную цедру, лимонный сок, сливки, размешанные с желтками, сахар, соль. Нагреть, не доводя до кипения, и залить лук. Прогреть его, не давая закипеть.

800 г лука-порей, соль; для соуса: 1,5 стакана отвара, 3 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 лимон, 1 стакан сливок, 2 желтка, сахар, соль.

Огурцы

Огурцы свежие, жаренные со сметаной

Огурцы очистить, разрезать вдоль, обвалять в муке или, обмакнув в яйцо, в крошках и обжарить в масле; выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо. Сметану смешать с яйцами, посолить и залить горячие огурцы. Прогреть их в духовке, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью.

15 свежих крепких средней величины огурцов, 3 яйца, 2 ст. ложки муки, стакан сметаны, укроп, зелень петрушки.

Огурцы соленые жареные

Огурцы очистить, разрезать вдоль, обвалять в муке или, обмакнув в яйцо, в крошках, подрумянить в масле и посыпать рубленой зеленью.

12 крепких соленых огурцов, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, укроп, зелень петрушки.

Огурцы соленые жареные, фаршированные сухарями

Огурцы очистить, разрезать вдоль, вырезать и порубить сердце-вину. Сухари истолочь, подрумянить в масле, добавить сердцевину огурцов, рубленую зелень, растопленное масло, яйца, перемешать. Огурцы нафаршировать, половинки соединить, перевязать. Затем обмакнуть в яйцо, обвалять в крошках и обжарить в масле. Если останется начинка, скатать из нее шарики, обвалять их в муке и обжарить. Уложить на блюде вокруг огурцов.

12 крупных плотных соленых огурцов, 100 г сухарей, 3 ст. ложки сливочного масла, 2–3 яйца, зелень петрушки, укроп.

Помидоры

Помидоры жареные

Помидоры разрезать пополам, обвалять в муке или, обмакнув в яйца, обвалять в крошках, обжарить в закипевшем масле. Подавая, посыпать рубленой зеленью.

Помидоры, мука, яйца, растительное масло, укроп, зелень петрушки, соль.

Помидоры, жаренные ломтиками

Помидоры разрезать на четвертинки, посолить, обвалять в муке, обжарить в масле.

15 крупных не переспелых помидоров, мука, растительное масло, соль.

Помидоры жареные с вермишелью (домашней лапшой)

Помидоры обжарить в масле, вермишель отварить, выложить на блюдо, сверху положить жареные помидоры и полить соусом от них. Подать с тертым сыром и маслом, подрумяненным с луком.

5 помидоров, 200 г вермишели, 2 ст. ложки растительного масла, соль, сыр, сливочное масло, подрумяненное с луком.

Помидоры, запеченные в сметане

Помидоры обжарить в масле, залить сметаной, размешанной с яйцами, подрумянить в духовке и посыпать рубленым укропом.

15 помидоров, 3 ст. ложки растительного масла, 0,5 стакана сметаны, 2 яйца, укроп, соль.

Помидоры, фаршированные шампиньонами, запеченные по-английски

У помидоров срезать верхушки, удалить мякоть настолько, чтобы стенки могли удержать фарш. Грибы порубить, подрумянить в масле, добавить сметану, соль, перемешать. Сотейник смазать маслом, посыпать крошками, выложить в один ряд помидоры, наполнить их грибами, накрыть срезанной верхушкой, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с соусом «Английский». Можно переложить горячие помидоры на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, залить сметаной и прогреть в духовке, не доводя до кипения.

30 крупных помидоров; для фарша: 400 г шампиньонов, 3 ст. ложки сливочного масла, 1,5 стакана сметаны, сыр, соль; соус «Английский».

Помидоры, фаршированные зеленым горошком, запеченные

У помидоров срезать верхушки, удалить мякоть настолько, чтобы стенки могли удержать фарш. Горошек отварить с сахаром, отвар процедить. Полстакана вскипятить и влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,25 стакана холодного отвара с мукой. Когда закипит и загустеет, снять с плиты, добавить протертую мякоть помидоров, сливки, соль, перемешать. Выложить помидоры в смазанный маслом и посыпанный крошками сотейник в один ряд, наполнить горошком, смешанным с частью соуса, накрыть срезанными верхушками, посыпать крошками, сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Оставшийся соус подать отдельно. Свежий горошек можно заменить консервированным, процедив его. Сок использовать для приготовления соуса.

30 крупных помидоров; для фарша; 200 г свежего лущеного горошка (400 г консервированного), 1 ч. ложка сахара; для соуса: 0,75 стакана овощного отвара, 2 ч. ложки муки, 0,75 стакана сливок, сыр, сливочное масло, соль.

Помидоры, фаршированные рисом, запеченные со сметаной

Готовить, как «Помидоры, фаршированные зеленым горошком, запеченные», заменив горошек отварным рисом, смешанным с рублеными сваренными вкрутую яйцами. Вместо соуса добавить в фарш масло, посолить, перемешать. Отдельно подать сметану.

30 крупных помидоров; для фарша: 100 г риса, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, сыр, соль, сметана.

Помидоры свежие под соусом

Помидоры положить на смазанную маслом и посыпанную крошками сковороду, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке; переложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо. Стакан сливок вскипятить, влить в них тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,5 стакана сливок, размешанных с мукой. Когда масса закипит и загустеет, добавить масло, соль. Затем перемешать и облить помидоры. Сверху смазать яйцом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

30 крупных помидоров, 3 ст. ложки сливочного масла; для соуса: 1,5 стакана сливок (молока), 2 ч. ложки муки, 1 яйцо, сыр.

Помидоры с яйцами по-венгерски

У помидоров срезать верхушки, удалить мякоть. Положить помидоры на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, посолить. В каждый помидор влить масло, по яйцу, побрызгать их маслом. Сметану смешать с желтками, протертыми мякотью и верхушками помидоров, облить помидоры, сбрызнуть маслом и прогреть в духовке, чтобы яйца слегка стянулись. Подавая к столу, посыпать рубленым укропом.

12 крупных помидоров, 7 ст. ложек сливочного масла, 1 стакан сметаны, 14 яиц, укроп, соль.

Помидоры, тушенные со сливками

Помидоры разрезать пополам, обжарить в масле, выложить в смазанный маслом и посыпанный крошками сотейник, залить сливками, размешанными с яйцами, побрызгать маслом, посыпать тертым сыром. Дать постепенно подрумяниться в духовке.

12 крупных помидоров, 1,5 стакана сливок, 2 яйца, масло, сыр, соль.

Помидоры, тушенные с яблоками и сметаной

Помидоры разрезать, посолить, стушить в масле. Яблоки очистить, удалить сердцевины, нарезать ломтиками, соединить с помидорами. Влить туда же масло, сметану, смешанную с мукой, соль, перемешать. Выложить массу на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

15 крупных помидоров, 10 крупных яблок, 0,5 стакана растительного масла, 1 стакан сметаны, 2 ч. ложки муки, соль.

Помидоры, фаршированные белыми грибами

Готовить, как «Помидоры, фаршированные зеленым горошком, запеченные», заменив горошек грибами, которые следует отварить и порубить.

Заливное из помидоров

Помидоры разрезать пополам, положить в салатник. Желатин залить 2 стаканами кипятка и нагреть до полного растворения, не допуская кипения. Довести объем жидкости до 2,5 стакана, добавляя томатную пасту или протертые отваренные помидоры,

посолить. Залить этой массой помидоры, дать им остыть и поставить в холодильник. Подать с соусом «Провансаль» или заправкой по-швейцарски.

15 спелых небольших помидоров, 9 г желатина, томатная паста, соль; соус «Провансаль» или заправка по-швейцарски.

Суфле из томатного пюре

Булку очистить от корок, нарезать, залить сливками, протереть. Желтки растереть, смешать с булкой, томатным пюре, теплым маслом и сметаной. Ввести взбитые белки, немного муки, соль. Перемешать, выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Консервированную пасту можно заменить протертыми свежими помидорами, тушенными в масле.

1 городская булка, 1 стакан сливок (молока), 200 г томатного пюре, 6 яиц, мука, 1 ст. ложка растительного масла, 0,5 стакана сметаны, сыр, соль.

Котлетки из помидоров

Готовить, как «Котлетки из цветной капусты». Обжаренные котлетки положить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, залить сметаной и прогреть в духовке на слабом огне. Посыпать рубленой зеленью.

1 кг помидоров, 200 г сухарей, 1,5 стакана сливок (молока), 3 яйца, 2 стакана сметаны, мука, укроп, зелень петрушки, соль.

Котлетки из помидоров с соусом

Готовить, как указано выше. Подать с соусом «Петербургский». 1 кг помидоров, 150 г сухарей, 1 стакан сливок (молока), 3 яйца, 2 стакана сметаны, мука, укроп, зелень петрушки, соль; соус.

Тыква, земляная груша, каштаны, артишоки, корнишоны

Пудинг из тыквы

Тыкву нарезать ломтиками, отварить в молоке, протереть. Затем смешать с крошками, теплым маслом. Когда остынет, добавить по одному желтки, взбитые белки, перемешать. Выложить в смазанный маслом и посыпанный крошками сотейник, смазать яйцом и подрумянить в духовке. Два стакана тыквенного отвара вскипятить (если окажется меньше нужного объема, добавить кипяченое молоко), влить, постоянно размешивая 0,5 стакана холодного отвара с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить сливки, размешанные с желтками, масло и прогреть, не доводя до кипения.

Тыква, 3 стакана молока, 6 ч. ложек крошек, 2 ст. ложки сливочного масла, 7 яиц, соль; для соуса: 2,5 стакана отвара, 4 ч. ложки муки, 0,5 стакана сливок (молока), 2 желтка, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Пюре из тыквы

Тыкву нарезать ломтиками, отварить в подсоленной воде, протереть. Половину сливок вскипятить, влить в них тонкой струйкой, постоянно мешая, молоко, размешанное с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить сливки, размешанные с желтками, масло, соль. Соединить с протертой тыквой и прогреть, не доводя до кипения.

Тыква, 2 стакана сливок, 0,5 стакана молока, 3 ч. ложки муки, 2 желтка, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Пюре из тыквы запеченное

Готовить, как «Пюре из брюквы».

Тыква, запеченная в сметане (1-й вариант)

Тыкву нарезать ломтиками, слегка отварить в подсоленной воде, отцедить, обвалять в муке и обжарить в масле. Затем уложить слоями на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, поливая каждый слой сметаной, смешанной с яйцами. Посыпать крошками, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

Тыква, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 яйца, соль.

Тыква, запеченная в сметане (2-й вариант)

Готовить, как «Капусту белокочанную, запеченную в сметане».

Тыква под молочно-сливочным соусом

Тыкву очистить, нарезать большими тонкими ломтями, положить в кастрюлю, посыпать солью и мускатным орехом, залить молоком и варить до готовности; процедить. Тыквенный отвар вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, сливки, размешанные с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, лимонный сок, сахар. Прогреть, не доводя до кипения. Тыкву положить на горячее глубокое блюдо, облить соусом, посыпать рубленой зеленью.

Тыква, 1 л молока, мускатный орех, соль; для соуса; 1,D стакана отвара, 1,5 стакана сливок, 4 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, лимон, сахар, укроп, зелень петрушки, соль.

Тыква тушеная

Тыкву очистить, разрезать пополам. В каждую половину всыпать сахар, сбрызнуть ее водой и поставить на глубоком блюде в духовку на средний огонь. Когда дойдет до готовности, сразу же подать. Раскладывать порционно столовой ложкой. Подать сливочное масло.

Тыква небольшая, 2 ст. ложки сахара, сливочное масло.

Суфле из земляной груши

Земляную грушу очистить, отварить в подсоленной воде, протереть. Далее готовить, как «Суфле из томатного пюре». Подать с соусом «Венский», приготовленным на отваре земляной груши.

800 г земляной груши, 1 городская булка, 1,5 стакана сливок (молока), 6 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, мука, сыр, соль.

Пюре из земляной груши запеченное

Готовить, как «Пюре из брюквы».

1,6 кг земляной груши, 6 ч. ложек муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, соль.

Груша земляная, жаренная в кляре

Грушу очистить, слегка отварить в подсоленной воде. Муку смешать со сливками и растертыми желтками, ввести взбитые белки, соль, перемешать. Обмакивая в кляр груши, опускать их в кипящее масло и румяно обжаривать. Украсить обжаренной в масле петрушкой.

Земляная груша, растительное масло, зелень петрушки, соль; для кляра: 1 стакан муки, 0,5 стакана сливок (молока), 5

желтков, соль.

Груша земляная отварная

Грушу очистить, крупную разрезать на части, отварить в подсоленной воде.

Земляная груша, соль.

Котлетки из земляной груши

Земляную грушу отварить в подсоленной воде, протереть, смешать с маслом. Далее готовить, как «Котлетки из цветной капусты».

800 г земляной груши, 200 г сухарей, 1,5 стакана сливок (молока), 3 яйца, мука, укроп, зелень петрушки, соль.

Суфле из каштанов

Каштаны очистить от кожуры, отварить, протереть. Масло растереть, соединить с желтками, смешанными с сахаром и апельсинной цедрой, ввести взбитые белки, перемешать, выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо и подрумянить в духовке. Подать со сливками.

400 г каштанов, 100 г сливочного масла, 6 яиц, 0,5 стакана сахара, цедра с 0,5 апельсина (мандарина, лимона), сливочное масло.

Каштаны печеные

Каштаны, надрезав кожуру, спечь в духовке на среднем огне. Подать с маслом.

0,8–1,2 кг каштанов, сливочное масло.

Пюре из каштанов

Каштаны обдать кипятком и очистить. Потом залить молоком, разварить, протереть, добавить соль, масло, прогреть, не доводя до кипения, и подать с гренками с сахаром.

800 г каштанов, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сливочного масла, соль; гренки с сахаром.

Каштаны, тушенные в сметане

Каштаны очистить от кожуры, нарезать, отварить в подсоленной воде, отцедить и стушить в масле. Когда дойдут до готовности, добавить сметану, соль и прогреть, не доводя до кипения.

800 г каштанов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль.

Пудинг из каштанов

Каштаны отварить, отцедить, протереть. Желтки растереть, смешать с размятым маслом, ввести взбитые белки, соль, получившуюся массу выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и подрумянить в духовке.

800 г каштанов, 8 яиц, 100 г масла, соль.

Каштаны, тушенные с яблоками

Каштаны нарезать, протушить в масле до полуготовности, добавить очищенные и нарезанные ломтиками яблоки, сахар и стушить до готовности.

600 г каштанов, 800 г яблок, 1 ст. ложка сахара, сливочное масло.

Артишоки отварные «аи naturel»

Артишоки очистить от сухих листьев, обрезать острые кончики остальных, отварить в подсоленной воде и сразу же подать с маслом и подрумяненными крошками.

12–15 крупных артишоков, масло с подрумяненными крошками.

Артишоки с соусом

Артишоки очистить от сухих листьев, отрезать острые кончики остальных, выложить в сотейник, залить подсоленным кипятком, отварить. Отвар процедить. Полстакана отвара остудить, смешать с мукой и влить тонкой струйкой, постоянно мешая, в кипящий отвар (2,5 стакана). Довести до кипения и, когда загустеет, добавить масло, сливки, прогреть, не доводя до кипения. Подать отдельно к артишокам.

10–15 артишоков, соль; для соуса: 3 стакана отвара, 4,5 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сливок, соль.

Корнишоны соленые жареные

Корнишоны обвалять в муке и подрумянить в закипевшем масле. Подать со сметаной или, облив ею корнишоны, прогреть их в духовке, не доводя до кипения. Гарнировать отварным картофелем.

800 г соленых корнишонов, 1 стакан сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла.

Сладкие коренья, сельдерей

Коренья сладкие отварные „аи naturel"

Коренья нарезать, отварить в подсоленной воде с лимонным соком. Подать масло с подрумяненными крошками.

800 г сладких кореньев, 0,5 лимона, соль.

Коренья сладкие под соусом «Бешемель»

Коренья нарезать ломтиками, отварить в соленой воде и уложить слоями на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, покрывая каждый слой густым соусом (см. «Соусы, заправки»). Верхний слой должен быть из соуса. Смазать яйцом, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

800 г сладких кореньев, соус «Бешемель», 1 яйцо, сыр, сливочное масло, соль.

Коренья сладкие под лимонным соусом

Коренья нарезать, отварить в подсоленной воде с маслом, отвар процедить и использовать для приготовления соуса (см. «Соусы заправки»). Коренья опустить в горячий соус и прогреть, не доводя до кипения.

800 г сладких кореньев, 1 ст. ложка сливочного масла, соль; лимонный соус.

Коренья сладкие с консервированной спаржей

Коренья нарезать, отварить в подсоленной воде. Спаржу отцедить, полстакана сока спаржи вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, остальной сок, размешанный с

мукой. Когда закипит и загустеет, влить сливок или молока, чтобы всего получилось 3 стакана. Добавить масло, соль, прогреть, не доводя до кипения. Спаржу перемешать с кореньями, уложить слоями на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, сбрызнуть маслом, полить соусом, посыпать крошками, тертым сыром, подрумянить в духовке. Остальной соус подать отдельно.

400 г сладких кореньев, 400 г консервированной спаржи, 4 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, сливки (молоко), сыр, соль.

Сельдерей под соусом

Корни сельдерея нарезать поперечными ломтиками, отварить в подсоленной воде, отцедить. Полтора стакана отвара сельдерея вскипятить и влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,5 стакана холодного отвара, размешанного с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, лимонную цедру, сливки, размешанные с желтками, лимонный сок, сахар. Размешать и прогреть в этом соусе сельдерей, не доводя до кипения. Всыпать рубленую зелень.

5 корней сельдерея, укроп, зелень петрушки, соль; для соуса; 2 стакана отвара, 3 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сливок, 0,5 лимона, 3 желтка, сахар, соль.

Сельдерей по-итальянски, обжаренный в кляре с желтками и белками

Корни сельдерея очистить, слегка отварить в подсоленной воде, нарезать поперечными ломтиками и, обмакивая в кляр, обжарить в масле. Для приготовления кляра муку смешать со слиЬками и растертыми желтками, ввести взбитые белки, соль, перемешать.

Корни сельдерея, масло, соль; для кляра: 1 стакан муки, 0,5 стакана сливок (молока), 5 яиц, соль.

Шарики из сельдерея и лука жареные

Лук и корни сельдерея мелко порубить, добавить крошки, перемешать, подрумянить в масле. Влить молоко, размешанное с яйцами, посолить, перемешать. Скатать шарики, обвалять их в муке и поджарить в закипевшем масле. Подать с шинкованными вареными бобами (см. «Бобы зеленые сушеные отварные в сливочном соусе»).

2 луковицы, 2–3 корня сельдерея, 1,5 стакана крошек, 3 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана молока, 3 яйца, мука, соль.

Шпинат, щавель, крапива, салат

Пудинг из шпината и щавеля

Шпинат и щавель отварить в подсоленной воде, отцедить, протереть. Далее готовить, как «Пудинг из спаржи (2-й вариант)».

1 кг шпината, 200 г щавеля, 1 городская булка, 5 ст. ложек сливочного масла, 8 яиц, 1,5 стакана сливок (молока), мука, сыр, соль.

Пюре из шпината со щавелем

Шпинат и щавель отварить в подсоленной воде, протереть, отвар процедить. Муку подрумянить в масле, вскипятить с отваром зелени, соединить с протертыми шпинатом и щавелем, добавить сливки, размешанные с желтками, масло, соль, сахар. Прогреть, не доводя до кипения.

1,6 кг шпината, 200 г щавеля, 6 ч. ложек муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 желтка, 1 стакан сливок, сахар, соль.

Пюре из шпината со щавелем запеченное

Шпинат и щавель отварить в подсоленной воде, протереть. Далее готовить, как «Пюре из брюквы запеченное».

Шпинат, щавель, 6 ч. ложек муки, 2 ст. ложки масла, 3 яйца, соль.

Суфле из шпината и щавеля

Шпинат и щавель отварить в подсоленной воде, отцедить, про тереть. Далее готовить, как «Суфле из томатного пюре».

1 кг шпината, 200 г щавеля, 1 городская булка, 1,5 стакана сливок, (молока), 6 яиц, 0,5 стакана сметаны, мука, сливочное масло, сыр, соль.

Шпинат со щавелем, запеченные в яйцах

Яйца отварить вкрутую, разрезать пополам вдоль, желтки вынуть и растереть. Шпинат и щавель отварить, протереть, отвар процедить. Затем добавить желтки, масло, соль, перемешать и нафаршировать белки. Уложить их на смазанный маслом и посыпанный крошками лист, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Отвар вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, сметану, размешанную с мукой. Когда закипит и загустеет, влить в оставшуюся начинку, прогреть на слабом огне, выложить на блюдо. Подавать вместе с яйцами.

12 яиц, 600 г шпината, 200 г щавеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан отвара, 0,5 стакана сметаны (сливок, молока), 3 ч. ложки муки, сыр, соль.

Шпинат, тушенный в масле

Шпинат посолить и стушить в масле под крышкой.

1,2 кг шпината, 4 ст. ложки сливочного масла, соль.

Котлетки из шпината и щавеля

Зелень отварить в подсоленной воде, отцедить, протереть. Далее готовить, как «Котлетки из желтого гороха», заменив лук рубленым укропом и петрушкой. Обжаренные горячие котлетки можно положить на смазанную маслом и посыпанную крошками сковороду, залить сметаной и прогреть в духовке на слабом огне.

600 г шпината, 100 г щавеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 150 г сухарей, 1 стакан сливок (молока), 3 яйца, 0,5 стакана сметаны, мука, укроп, зелень петрушки, соль.

Пудинг из шпината и щавеля с яйцами «пашотом»

Зелень стушить в масле и протереть. Стакан сливок вскипятить, влить в них тонкой струйкой, постоянно мешая, холодные сливки, размешанные с картофельным крахмалом. Когда масса закипит и загустеет, соединить ее с пюре из шпината и щавеля, растертыми желтками, растертым маслом, солью, ввести взбитые белки. Затем перемешать и выложить в смазанную маслом и посыпанную крошками форму, побрызгать маслом и довести до готовности в духовке. Подать, окаймив 12 яйцами, сваренными «пашотом», с соусом «Голландский» (см. «Соусы, заправки»).

1,5 кг шпината, 200 г щавеля, 1,5 стакана сливок (молока), 3 ч. ложки картофельного крахмала, 15 яиц, 3 ст. ложки сливочного масла, соль; соус «Голландский».

Запеканка из шпината и щавеля с рублеными яйцами

Шпинат и щавель отварить в подсоленной воде, отцедить. Сухари поломать, залить горячими сливками и, когда остынут, протереть. Яйца отварить вкрутую, порубить. Сырые желтки растереть, добавить, постепенно, не переставая растирать, размягченное масло, сухари со сливками, зелень, муку, рубленые

яйца, ввести взбитые белки. Затем выложить массу в смазанный маслом и посыпанный крошками сотейник, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

1,4 кг шпината, 200 г щавеля, 100 г сухарей, 1 стакан сливок (молока), 6 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, мука, соль.

Крапива с заправкой из сметаны

Крапиву отварить в подсоленной воде, отцедить, протереть. Муку подрумянить в половине масла и вскипятить с 1,5 стакана отвара крапивы, добавить остальное масло, сметану, смешанную с желтками, соль. Прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью. Подать с яйцами «пашотом» (яйца опустить в кипяток и варить 5 минут).

0,5 кг крапивы, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 6 ч. ложек муки, 2 желтка, укроп, зелень петрушки, соль; яйца «пашотом».

Кресс-салат с отварным картофелем, солеными огурцами и заправкой по-швейцарски

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать мелкими кубиками. Добавить очищенные, нарезанные огурцы и кресс-салат, полить заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»), посыпать рубленой зеленью.

10–12 картофелин, 6 средней величины соленых огурцов, 6 корзиночек кресс-салата; заправка по-швейцарски.

Салат зеленый с молодой свеклой

Салат и молодую свеклу порубить, перемешать, полить заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»).

Салат зеленый и молодая свекла (поровну); заправка по-

швейцарски.

Салат латук со свежими огурцами по-фински

Салат хорошо прополоскать в холодной проточной воде, выложить на решето. Каждый кочан крестообразно надрезать по стержню, разместить стоя на блюде, посыпать рубленым зеленым луком и укропом, сверху положить ломтики огурцов и облить соусом «Провансаль» (см. «Соусы, заправки»).

Салат латук, укроп, зеленый лук; соус «Провансаль».

Спаржа

Спаржа отварная

Спаржу нарезать, отварить в подсоленной воде, отвар процедить. Стакан отвара вскипятить и влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,5 стакана холодного отвара, размешанного с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить сливки, масло, сахар, соль, перемешать и прогреть, не доводя до кипения. Всыпать спаржу, влить лимонный сок, перемешать и прогреть, не допуская кипения.

1.2 кг очищенной спаржи, 3 ч. ложки муки, 1,5 стакана отвара спаржи, 1 ч. ложка сахара, 0,5 лимона, 0,5 стакана сливок, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Спаржа отварная с соусом и гренками

Спаржу связать в пучки, головки в одну сторону, отварить в подсоленной воде и выложить на блюдо (предварительно удалив нитки). Подать с соусом «Голландский» (см. «Соусы, заправки») и гренками «Диабли».

Гренки «Диабли» готовить так; замесить крутое тесто из муки, слегка подсоленной воды, яйца, раскатать лепешку

величиной с тарелку. В центр ее положить масло, накрыть его с четырех сторон тестом в виде конверта, посыпать мукой и раскатать, и так 12 раз. Тесто готовить в холодном месте. Пласт тонко раскатать и нарезать ромбами. Масло растереть с сыром, намазать гренки, положить их на смазанный маслом лист и подрумянить в духовке.

1.2 кг спаржи, соль; соус «Голландский»; для гренков: 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 6 ст. ложек воды, 1,25 стакана муки, соль; 50 г сыра, 1 ст. ложка сливочного масла.

Спаржа под густым соусом «Бешемель»

Спаржу нарезать, отварить в подсоленной воде, отцедить. Затем уложить рядами на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, покрывая каждый ряд соусом (см. «Соусы, заправки»). Обильно покрыть верхний ряд, смазать его яйцом, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

800 г спаржи, 1 яйцо, сыр, соль; густой соус «Бешемель».

Спаржа под жидким соусом «Бешемель»

Спаржу нарезать, слегка отварить в подсоленной воде, отцедить. Затем выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, заливая соусом каждый слой. Посыпать сыром, сбрызнуть маслом, подрумянить в духовке.

1.2 кг спаржи, сливочное масло, сыр, соль; жидкий соус «Бешемель».

Спаржа под соусом «Голландский»

Спаржу нарезать кусочками, отварить в подсоленной воде, отцедить. На ее отваре приготовить соус «Голландский» (см. «Соусы, заправки»). Прогреть в нем спаржу, не доводя до кипения.

1.2 кг спаржи, соль, 0,5 порции соуса «Голландский».

Спаржа с тертым сыром под соусом

Спаржу очистить, нарезать, слегка отварить в подсоленной воде, отцедить. Уложить слоями на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, пересыпая каждый слой тертым сыром и сбрызгивая маслом. Полстакана отвара остудить, смешать с мукой и влить тонкой струйкой в кипящий отвар, постоянно мешая. Когда закипит и загустеет, добавить сливки, соль, размешать и залить спаржу. Посыпать сыром и крошками, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

1.2 кг спаржи, 1 ст. ложка сливочного масла, 50 г сыра, соль; для соуса; 1,5 стакана отвара, 3 ч. ложки муки, 0,5 стакана сливок, соль.

Спаржа жареная

Спаржу очистить, связать в пучки, головками в одну сторону, отварить в подсоленной воде и дать обсохнуть. Затем обвалять в муке или, обмакнув в яйцо, обвалять в крошках и подрумянить в закипевшем масле.

1.2 кг спаржи, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 3 ст. ложки масла, соль.

Пудинг из спаржи (1-й вариант)

Готовить, как «Пудинг из шампиньонов», заменив рубленые шампиньоны мелко нарезанной спаржей. Спаржу отварить в подсоленной воде, отцедить, порубить. Сухари поломать, залить горячими сливками, когда остынут, протереть. Масло растереть, добавить, не переставая растирать, желтки, сухари, соль, спаржу, ввести взбитые белки, муку. Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную крошками форму, смазать яйцом, посыпать сыром,

побрызгать маслом и подрумянить в духовке.

1.2 кг спаржи, 200 г сухарей, 1,5 стакана сливок (молока), 2 ст. ложки сливочного масла, 9 яиц, мука, швейцарский сыр, соль.

Пудинг из спаржи (2-й вариант)

Булку очистить от корки, нарезать, залить горячими сливками, когда остынет, протереть. Спаржу (консервированную) отцедить, сок использовать для соуса. Масло растереть, постепенно добавить растертые желтки, булку со сливками, спаржу, взбитые белки, немного муки, соль. Перемешать, выложить в смазанную маслом и посыпанную крошками форму, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

Примечание. Вместо консервированной можно использовать свежую спаржу. Ее следует очистить, нарезать и отварить в подсоленной воде, отцедить. Отвар использовать для соуса.

800 г спаржи (консервированной или свежей), 1 городская булка, 1,5 стакана сливок (молока), 4 ст. ложки сливочного масла, 8 яиц, мука, соль.

Спаржа консервированная под соусом «Бешамель»

Спаржу отцедить и готовить, как «Капусту цветную под соусом «Бешемель». Сок использовать для приготовления соуса.

500 г консервированной спаржи; соус «Бешемель».

Спаржа консервированная (свежая) под соусом

Спаржу отцедить. Полстакана сока смешать с мукой и влить в кипящий остальной сок. Когда закипит и загустеет, добавить масло и столько сливок, чтобы объем составил 2 стакана. Всыпать спаржу и прогреть, не доводя до кипения.

Примечание. Консервированную спаржу можно заменить

отваренной мелко нарезанной свежей спаржей,

800 г консервированной свежей суповой спаржи, 2 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, сливки (молоко).

Спаржа консервированная (свежая) с яйцами

Спаржу отцедить. Сок смешать со сливками, доведя объем жидкости до 2 стаканов. Один стакан вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, второй стакан, размешанный с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, спаржу, перемешать. Когда остынет, влить взбитые яйца, посолить, перемешать. Выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо и подрумянить в духовке.

Примечание. Консервированную спаржу можно заменить свежей, отваренной и нарезанной. Подать с маслом.

400 г консервированной (свежей) спаржи, 3 ч. ложки муки, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, сливки (молоко), соль.

Заливное из спаржи

Спаржу очистить от кожицы, нарезать ломтиками. Далее готовить, как «Заливное из цветной капусты».

1,2 кг спаржи, 9 г желатина, 2,5 стакана овощного отвара, соль.

Зелёный горошек

Запеканка из зеленого горошка с морковью

Горошек отварить с сахаром. Морковь нашинковать, отварить в подсоленной воде с сахаром. Сухари нарезать, залить горячими сливками, когда остынут, протереть. Масло растереть, добавить

растертые желтки, сухари со сливками, горошек, морковь, соль; ввести взбитые белки. Затем выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, смазать яйцом, посыпать крошками, тертым сыром, сбрызнуть маслом, подрумянить в духовке. Подать с маслом или соусом с укропом и петрушкой (см. «Соусы, заправки»).

200 г сушеного зеленого горошка (600 г свежего), 4 ч. ложки сахара, 400 г моркови, 1,5 стакана сливок (молока), 4 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, сухари, сыр, соль; соус с укропом и петрушкой (1-й вариант).

Горошек зеленый консервированный отварной

Горошек вскипятить в собственном соку, отцедить. Подать с маслом (холодным или горячим).

200 г консервированного горошка, масло.

Стручки сахарного горошка в томатном пюре

Горошек отварить в подсоленной воде, отцедить, смешать с томатным пюре, маслом. Выложить массу на смазанное маслом глубокое блюдо и прогреть в духовке, не доводя до кипения. Подать с гренками с сыром.

800 г молодых стручков сахарного горошка, 200 г томатного пюре, 2 ст. ложки растительного масла, соль; гренки с сыром.

Горошек зеленый и спаржа по-итальянски, запеченные с рисом («Verona»)

Горошек и спаржу отцедить. Рис отварить, посолить. Форму смазать маслом и посыпать крошками. Уложить несколькими слоями рис, горошек и спаржу, начав и кончив рисом, причем каждый слой сбрызгивать маслом, а рис посыпать швейцарским сыром. Подрумянить в духовке.

Примечание. Консервированные горошек и спаржу можно заменить свежими. Спаржу очистить, нарезать, отварить в подсоленной воде; горошек отварить в воде с сахаром.

Горошек и спаржа (консервированные — по 400 г, свежие — по 600 г), 150 г риса, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, 100 г швейцарского сыра, сахар, соль.

Горошек молодой сахарный, отваренный в стручках

Горошек очистить от усиков, отварить в подсоленной воде, облить горячим маслом, перемешать. Подать с горячим маслом.

1,2 кг стручков молодого сахарного горошка, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Горошек свежий лущеный, тушенный в горшке

Положить в глиняный горшок масло, горошек, посолить, перемешать и стушить под крышкой на среднем огне в духовке, время от времени перемешивая. Подать с соусом.

Горошек свежий лущеный, масло, соль; соус.

Горошек и спаржа под густым соусом «Бешемель» запеченные

Сварить бульон из горошка и спаржи с заправкой (см. «Бульон из молодого лущеного горошка и спаржи»). Раковины или сковороду смазать маслом, посыпать крошками, выложить половину горошка и спаржи, сбрызнуть маслом и полить половиной соуса (см. «Соусы, заправки»), сверху положить остальной горошек и спаржу, сбрызнуть маслом и полить остальным соусом. Смазать яйцом, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

400 г лущеного свежего сахарного горошка, 800 г спаржи, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, яйца, сыр, соль; густой соус «Бешемель».

Горошек и спаржа под сливочным соусом

Сварить бульон из горошка и спаржи (см. «Бульон из молодого лущеного горошка и спаржи»), отцедить их. Приготовить сливочный соус (см. «Соусы, заправки»), залить им овощи и прогреть, не доводя до кипения.

400 г лущеного свежего сахарного горошка, 800 г спаржи; соус сливочный.

Горошек свежий сахарный лущеный отварной

Горошек отварить с сахаром, отцедить. Подать с маслом или соусом с укропом и петрушкой. Для приготовления соуса 1,5 стакана отвара вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, стакан холодного отвара с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, сливки, рубленую зелень, перемешать и прогреть, не допуская кипения.

800 г лущеного свежего сахарного горошка, 2 ч. ложки сахара; для соуса: 2,5 стакана отвара, 3 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сливок (молока), укроп, зелень петрушки.

Блюда из смеси овощей

Колбаса вегетарианская

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, отцедить, протереть и смешать со взбитыми яйцами, мукой, растительным маслом и шинкованным, подрумяненным в масле луком. Грибы отварить, мелко порубить и смешать с картофелем. На

посыпанной мукой доске раскатать эту массу продолговатым пластом шириной около 6 см, разложить посередине одно за другим крутые яйца, накрыть боковыми частями пласта и, скатав в колбасу, обвалять в муке и подрумянить в закипевшем масле. Подавая к столу, разрезать ломтиками наискось и украсить веточками свежей петрушки, гарнировать зеленым салатом с заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»).

16 картофелин, 9 яиц, 8 ч. ложек муки, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 50 г сушеных грибов, зелень петрушки, соль.

Запеканка из овощей

Овощи отварить порознь, отвары соединить. Сухари поломать, залить горячими сливками, когда остынут, протереть. Желтки растереть, соединить с растертым маслом, сухарями, взбитыми белками, солью, мукой. Полученную массу и овощи уложить слоями в смазанную маслом и посыпанную крошками форму (нижний и верхний слои должны быть из массы с сухарями), смазать яйцом, посыпать крошками, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

Сахарный горошек (сушеный или свежий), брюссельская и цветная капуста, морковь, земляная груша, репа, картофель, суповая спаржа, 100 г сухарей, 1 стакан сливок (молока), 6 яиц, 4 ст. ложки сливочного масла, мука, соль.

Зелень и овощи, запеченные в форме

Овощи и зелень мелко нарезать и отварить в подсоленной воде. Высокую узкую форму смазать маслом и посыпать крошками. Стакан сливок вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,5 стакана холодных сливок с мукой, довести до кипения. Когда масса загустеет, добавить масло, рубленую зелень, перемешать, дать остыть. Затем смешать с растертыми желтками, ввести взбитые белки, перемешать с овощами и зеленью. Выложить в форму, посыпать крошками, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Потом выложить на блюдо и

облить частью томатного соуса со сметаной (см. «Соусы, заправки»). Остальной соус подать отдельно.

Овощи, зелень; 1,5 стакана сливок (молока), 6 ч. ложек муки, сливочное масло, 3 яйца, укроп, зелень петрушки, соль; томатный соус со сметаной (2-й вариант).

Овощи, жаренные ломтиками

Овощи слегка отварить в подсоленной воде, отцедить, нарезать ломтиками, обвалять в муке и подрумянить в закипевшем масле.

Овощи одного или нескольких видов, мука, сливочное масло, соль.

Овощи под соусом с укропом

Овощи нарезать ломтиками, отварить в подсоленной воде, отвар процедить. Горошек отварить, отвар процедить и смешать с отваром овощей. Овощи соединить, выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо. Полтора стакана отвара вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,5 стакана холодного отвара с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, сливки с желтками, рубленый укроп, соль, перемешать и полить горячие овощ,и. Прогреть, не доводя до кипения.

Цветная капуста, морковь, земляная груша, репа, брюква, сушеный горошек, соль; для соуса: 2 стакана овощного отвара, 2 ч. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, стакан сливок (молока), 3 желтка; укроп, соль.

Винегрет горячий („Leipziger Allerlei")

Овощи и коренья мелко нарезать и порознь отварить в подсоленной воде. Отварить также горошек и лук-шалот, отвары

процедить, соединить. К овощам добавить нарезанные огурцы и грибы.

Приготовить соус. Полтора стакана отвара вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, стакан отвара с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, сливки, рубленую зелень, перемешать и прогреть, не доводя до кипения. Винегрет облить соусом, остальной соус подать отдельно.

Картофель, репа, морковь, лук-шалот, сельдерей, спаржа, цветная капуста, брюква, соленые огурцы, горошек, грибы; для соуса:2,3 стакана овощного отвара, 3 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сливок (молока), укроп, зелень петрушки, соль.

Винегрет горячий, тушенный в горшке

Овощи мелко нарезать, сложить в горшок, посолить, влить масло, перемешать и стушить под крышкой в духовке, время от времени размешивая. Подать с любым соусом.

Овощи, 3 ст. ложки растительного масла, соль.

Винегрет с кресс-салатом и заправкой по-швейцарски

Овощи отварить, продукты мелко нарезать, добавить клюкву, рубленый зеленый лук, укроп, петрушку, перемешать и полить заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»), посыпать кресс-салатом, украсить ломтиками испанского лука и четвертинками сваренных вкрутую яиц.

Картофель, свекла, огурцы (свежие или соленые), соленые рыжики (грузди), клюква, зеленый лук, укроп, зелень петрушки, испанский лук, яйца; заправка по-швейцарски.

Винегрет с майонезом, покрытый муссом

Овощи и грибы мелко нарезать и порознь отварить. Отвары

процедить и соединить. Яблоки и огурцы очистить, мелко нарезать и смешать с овощами и грибами, полить заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»). Приготовить мусс. Желатин залить овощным и грибным отваром, прогреть до растворения, но не кипятить. Долить жидкости, чтобы было 3 стакана, добавить лимонный сок и взбить на холоде, подливая по капельке растительное масло. Когда образуется густая пена, полить ею винегрет, украсить салатом или зеленью петрушки, или кресс-салатом, или рублеными яйцами и поставить на холод. К столу подать с крутыми яйцами и соусом «Провансаль» (см. «Соусы, заправки»).

Картофель, свекла, брюссельская и цветная капуста, зеленый горошек, морковь, шампиньоны, репа, спаржа, яблоки, огурцы, соль; заправка по-швейцарски; для мусса: 8 г желатина, 2 стакана отвара овощей и грибов, 1 лимон, 2 ст. ложки прованского масла; соус «Провансаль».

Котлетки из овощей

Несколько видов овощей нарезать, стушить в масле, протереть. Далее готовить, как «Котлетки из цветной капусты».

Различные овощи, 150 г сухарей, 1 стакан сливок (молока), укроп, зелень петрушки, соль.

Овощи под соусом «Голландский»

Овощи нарезать, порознь отварить в подсоленной воде. Отвары процедить, соединить. Масло растереть, добавить, растирая, желтки. Половину отвара вскипятить и влить в него тонкой струйкой, мешая, остальной отвар, смешанный с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло с желтками, сливки, посолить и прогреть, не допуская кипения. Залить этим соусом овощи и прогреть их, не доводя до кипения.

Репа, морковь, спаржа, цветная капуста, бобы зеленые, зеленый горошек, соль; соус.

Бобовые

Фасоль белая отварная

Фасоль залить на 6 часов водой, в ней же отварить, отцедить. Затем перемешать с маслом и солью. Подать с маслом и лимонным соком или маслом, подрумяненным луком.

400 г крупной белой фасоли, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Фасоль белая под соусом с лимоном

Фасоль залить на 6 часов водой, в ней же отварить. Половину сливок вскипятить, влить в них тонкой струйкой, постоянно мешая, остальные сливки, смешанные с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, соль, соединить с фасолью и прогреть, не доводя до кипения. Подавать с лимоном.

400 г мелкой белой фасоли, 1 стакан сливок, 1,5 ч. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1–2 лимона, соль.

Фасоль белая отварная с маслом

Фасоль залить на 6 часов водой, в ней же отварить. Затем смешать с маслом, сливками, солью, прогреть на слабом огне и подать с маслом, подрумяненным с луком, или маслом и лимонным соком.

400 г белой фасоли, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сливок(молока), соль.

Фасоль белая с томатным пюре и сметаной

Фасоль залить на 6 часов водой, в ней же отварить. Затем смешать с маслом, сметаной, томатным пюре, солью, прогреть на слабом огне. Томатное пюре можно заменить протертыми и стушенными в масле свежими помидорами.

400 г мелкой белой фасоли, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 1 стакан томатного пюре, соль.

Флажоле (сзпшеная мелкая зеленая фасоль) со сливками (молоком)

Фасоль залить крутым кипятком, отварить, отцедить. Затем размешать с маслом, сливками, желтками, посолить. Прогреть, не доводя до кипения, и всыпать рубленый укроп.

400 г флажоле, 1 ст. ложка масла, 1 стакан сливок (молока), 2 желтка, укроп, соль.

Котлетки из белой фасоли

Готовятся, как «Котлетки из желтого гороха».

200 г белой фасоли, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 крупная луковица, 150 г сухарей, 1 стакан сливок (молока), 3 яйца, мука, соль.

Бобы восковые в стручках отварные

Бобы связать в пучки, отварить в подсоленной воде и, сняв нитки, уложить на блюдо пучками в двух противоположных направлениях. Подать с подрумяненным маслом (масло, помешивая, кипятить в просторной кастрюле, пока не образуется румяный осадок).

800 г восковых бобов в стручках, соль, 5 ст. ложек сливочного масла.

Бобы зеленые по-грузински

Бобы мелко нашинковать, отварить в подсоленной воде. Масло растереть, добавить растертые желтки, взбитые белки, соль. Затем, смешать с бобами и выложить массу в смазанный маслом и посыпанный крошками сотейник. Сметану смешать с яйцом, посолить, залить бобы, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать с подрумяненным маслом (см. выше).

800 г зеленых бобов, 3 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, 0,5 стакана сметаны, соль.

Бобы зеленые сушеные отварные в масле (соусе)

Бобы отварить в подсоленной воде, отцедить. Подать с горячим маслом (соусом) или прогреть бобы в масле (соусе), не доводя до кипения. Для приготовления соуса молоко вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,5 стакана сливок, смешанных с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, остальные сливки, смешанные с желтками, соль и прогреть, не допуская кипения.

200 г сушеных шинкованных зеленых бобов, соль; для соуса: 3 ч. ложки муки, 2 ст. ложки масла, 2 стакана сливок, 1 стакан молока, 2 желтка, соль.

Бобы зеленые шинкованные, тушенные в горшке

В глиняный горшок положить нашинкованные бобы, посолить, перемешать, накрыть крышкой и тушить на среднем огне в духовке, иногда перемешивая. Подать с любым соусом.

200 г зеленых бобов, 4 ст. ложки сливочного масла, соль.

Бобы свежие отварные с маслом

Бобы мелко нашинковать, отварить в подсоленной воде. Подать с маслом.

800 г зеленых свежих бобов, соль; сливочное масло.

Бобы свежие отварные под томатным соусом со сливками

Бобы мелко нашинковать наискось и отварить в подсоленной воде. Приготовить соус (см. «Соусы, заправки»), прогреть в нем бобы, не допуская кипения.

800 г свежих бобов, соль; томатный соус со сливками.

Котлетки из желтого гороха

Горох залить на 6 часов водой, в ней же разварить, отцедить, протереть. Влить растопленное масло, посолить, перемешать. Лук нашинковать, подрумянить в масле; сухари поломать, залить горячими сливками, когда остынут, протереть. Добавить в гороховое пюре яйца, протертые сухари, соль, лук, немного муки, перемешать и сделать котлетки. Обвалять их в муке или, обмакнув в яйцо, обвалять в крошках и обжарить в закипевшем масле.

400 г желтого гороха, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 крупная луковица, 150 г сухарей, 1 стакан сливок (молока), 3 яйца, мука, соль.

Котлетки из зеленого сушеного горошка

Готовятся, как «Котлетки из желтого гороха». Вместо лука добавляется рубленая зелень.

200 г сушеного зеленого горошка, 2 ст. ложки сливочного масла, 150 г сухарей, 1 стакан сливок (молока), 3 яйца, мука, укроп, зелень петрушки, соль.

Котлетки из чечевицы с солеными рыжиками

Сухари поломать, залить горячими сливками. Когда остынут, протереть. Чечевицу замочить на 6 часов в молоке, в нем же отварить, протереть. Затем соединить с сухарями, яйцами, мелко изрубленными солеными рыжиками, укропом, петрушкой, растопленным маслом, сметаной, мукой, перемешать. Сделать котлетки, обвалять их в муке и обжарить в масле.

300 г чечевицы, 150 г сухарей, 1 стакан сливок (молока), 3 яйца, 100 г соленых рыжиков, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, мука, укроп, зелень петрушки, молоко, соль.

Грибы

Грибы сушеные белые в сметане

Грибы залить на 6 часов водой, в ней же отварить с маслом и солью. Отвар процедить. Грибы уложить в сотейник, посыпая шинкованным подрумяненным в масле луком. Грибной отвар слегка нагреть с маслом и сметаной, залить им грибы и прогреть их в духовке, не доводя до кипения. Посыпать рубленой зеленью.

200 г сушеных белых грибов, 5 ст. ложек сливочного масла, 2 стакана грибного отвара, 2 луковицы, 1,5 стакана сметаны, укроп, зелень петрушки, соль.

Грибы сушеные белые, запеченные в раковинах (на сковороде) с гренками, в соусе

Грибы залить на 6 часов водой и в ней же отварить, порубить. Отвар процедить, вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, холодный отвар с мукой. Когда закипит и загустеет, положить сметану, масло, поджаренный нашинкованный лук, перемешать. Прогреть, не доводя до кипения, и соединить с грибами. Булки очистить от корки, вырезать 15–18 кружочков, по величине ободка раковины,

намазать с одной стороны маслом. Положить сухой стороной на смазанный маслом лист и слегка подрумянить в духовке. Раковины смазать маслом, посыпать крошками, наполнить грибами и накрыть каждую раковину гренкой, румяной стороной вниз. Посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Раковины можно заменить большой сковородой, покрыв грибы гренками.

50 г белых сушеных грибов, соль; 2 булки, 2 ст. ложки сливочного масла, швейцарский сыр; для соуса: 1,5 стакана грибного отвара, 2 ч. ложки муки, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, соль.

Грибы сушеные белые с картофелем

Грибы залить на 6 часов водой, в ней же отварить, нашинковать, половину оставить для соуса, отвар процедить. Картофель очистить, нарезать ломтиками, отварить в подсоленной воде. Муку подрумянить в масле, вскипятить со стаканом грибного отвара, добавить сметану, лимонный сок, масло, сироп из подрумяненного сахара (сахар подрумянить на сковороде, залить кипятком и проварить до полного растворения), остальной грибной отвар, грибы, соль и прогреть, не доводя до кипения. Грибы с картофелем залить соусом и прогреть.

100 г сушеных белых грибов, 3 картофелины, соль; для соуса: 3 ч. ложки муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 1,5–2 стакана грибного отвара, 0,5 стакана сметаны, 1 лимон, соль; для сиропа: 1 ст. ложка мелкого сахара, 2,5 ст. ложки воды.

Грибы свежие в сметане

Лук нашинковать, слегка подрумянить в масле, всыпать нашинкованные, обваленные в муке грибы, посолить и поджарить в масле. Готовые грибы залить сметаной, прогреть, не доводя до кипения, и сразу же подать.

Грибы, лук, масло, мука, сметана, соль.

Грибы свежие (белые или подосиновики), запеченные в булочках

С булочек срезать верхушки, удалить мякоть, смазать их внутри и по бокам маслом. Затем наполнить грибным фрикасе (см. ниже), выложить на смазанный маслом лист и подрумянить в духовке.

16 булочек, сливочное масло, грибное фрикасе.

Фрикасе из свежих грибов (белых или подосиновиков) в сметане

Грибы и луковицу порубить, посолить и подрумянить в масле. Добавить сметану, соль и прогреть на слабом огне.

1.2 кг свежих грибов, 1 луковица, 3 ст. ложки сливочного масла, 1.5 стакана сметаны, соль.

Фрикасе из свежих грибов (белых или подосиновиков) со сметаной

Грибы порубить, посолить, подрумянить в масле, добавить сметану, жареный лук, соль и прогреть, не допуская кипения.

1.2 кг свежих грибов, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 1.5 стакана сметаны, соль.

Суфле из свежих грибов (белых или подосиновиков)

Грибы порубить, отварить в подсоленной воде, отвар процедить. Часть грибов отделить для соуса. Далее готовить, как «Суфле из томатного пюре», заменив пюре грибами. Муку подрумянить в масле, развести грибным отваром, помешивая,

вскипятить. Добавить сметану, грибы, соль, прогреть, не доводя до кипения.

400 г свежих грибов, 1 городская булка, стакан сливок, 5 яиц, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла; для соуса: 50 г белых сушеных грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 3 ч. ложки муки, соль.

Грибной пудинг „Ivoire" с крутыми яйцами, корнишонами и луком-шалот

Грибы отварить и мелко нарезать, треть их оставить для соуса, отвар процедить. Булки очистить от корки, нарезать, залить молоком, протереть. Три яйца отварить вкрутую, корнишоны нарезать поперечными ломтиками. Лук отварить. Желтки растереть, добавить, все время размешивая, растопленное масло, булки с молоком и грибы; ввести взбитые белки. Пудинговую форму смазать маслом, посыпать крошками, выложить слоями приготовленную смесь, перекладывая каждый слой то корнишонами, то луком, то ломтиками яиц; закончить слоем из смеси, посыпать крошками и сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Подать с соусом. Для приготовления его муку подрумянить в масле, развести грибным отваром, вскипятить, размешивая, добавить сметану, грибы, соль и прогреть, не доводя до кипения.

150 г белых сушеных грибов, 2 городские булки, 1,5 стакана молока, 9 яиц, 400 г соленых корнишонов, 200 г лука-шалот, 2 ст. ложки сливочного масла, сыр, соль; для грибного соуса, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки муки, 0,5 стакана грибного отвара, 0,5 стакана сметаны, грибы, соль.

«Тумбочки» грибные в желе с соусом «Провансаль»

Приготовить смесь, как для грибного пудинга (см. выше), наполнить ею смазанные маслом формочки-«тумбочки». Поставить на лист и подрумянить в духовке. Затем выложить на глубокое блюдо, дать остыть. Желатин залить грибным отваром, посолить и нагреть до полного растворения. Залить «тумбочки» и,

остудив, поставить в холодильник. Подать с соусом «Провансаль» (см. «Соусы, заправки»).

50 г сушеных белых грибов, 1 городская булка, 1 стакан молока, 5 яиц, 200 г соленых корнишонов, 100 г лука-шалот, 1 ст. ложка сливочного масла, сыр, соль; для желе:9 г желатина, 3 стакана грибного отвара, соль, соус.

Сыр из белых грибов

Грибы подсушить в духовке на небольшом огне настолько, чтобы можно было истолочь их в порошок. Добавить масло и тертый сыр, перемешать, протереть. Плотно наполнить смесью формочку, выложенную внутри марлей, дать застыть в морозильнике и выложить из формы.

200 г порошка из свежих или сушеных грибов, 200 г сливочного масла, 100 г тертого сыра.

Заливное из сушеных белых грибов

Грибы отварить, отцедить через сито, нашинковать, высыпать в салатник. Желатин залить водой, прогреть до полного растворения, не допуская кипения, соединить с горячим грибным отваром. Измерить объем и, если окажется меньше 5 стаканов, долить кипятка. Посолить, залить грибы, перемешать, дать остыть и поставить в холодильник. Когда застынет, покрыть муссом (см. «Соусы, заправки»).

100 г сушеных белых грибов, соль; для желе: 17 г желатина, 2 стакана воды, 3 стакана грибного отвара; 0,5 порции мусса.

Грибы свежие жареные под соусом со сметаной

Ножки грибов нарезать ломтиками поперек, отварить, отвар процедить, смешать с мукой, дать закипеть и, когда загустеет, добавить сметану, соль, масло, рубленый поджаренный лук.

Затем соединить с ножками, прогреть, не доводя до кипения. Шляпки посолить и, обваляв в муке, обжарить в масле.

Белые грибы или подосиновики, мука, масло, соль; для соуса: 1 стакан грибного отвара, 1,5 ч. ложки муки, 0,5 стакана сметаны, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Грузди свежие (соленые) жареные

Грибы обвалять в муке и обжарить в закипевшем масле. Подать со сметаной или, облив ею грузди, прогреть их в духовке, не доводя до кипения. Гарнировать отварным картофелем.

1,2 кг свежих (800 г соленых) груздей, 1 стакан сметаны, 5 ст. ложек растительного масла.

Грузди соленые в сметане

Грибы подрумянить в закипевшем масле, залить сметаной, прогреть в духовке, не доводя до кипения, и подать с картофельным пюре.

600 г молодых соленых груздей, 5 ст. ложек растительного масла, 0,5 стакана сметаны, соль.

Заливное из шампиньонов

Грибы нашинковать, отварить в подсоленной воде, отцедить. Желатин залить водой, прогреть до полного растворения, не допуская кипения. Довести объем до 5 стаканов, доливая горячий отвар грибов или, если его не хватит, кипяток, посолить. Всыпать грибы, перемешать. Вылить массу на глубокое блюдо, когда остынет, поставить в холодильник. Приготовить мусс для майонеза (см. «Соусы, заправки»), покрыть им застывшее блюдо и поставить в холодильник. Подать с соусом «Провансаль» (см. «Соусы, заправки»).

600 г шампиньонов, соль; для желе: 17 г желатина, 2 стакана воды, 3 стакана грибного отвара, соль; мусс для майонеза; соус «Провансаль».

Крокеты из шампиньонов с макаронами

Макароны отварить, порубить. Шампиньоны тонко пошинковать, посолить и стушить в масле. Желтки растереть, добавить, постоянно мешая, растопленное масло, грибы, макароны, ввести взбитые белки, перемешать. Сделать крокеты, обвалять их в муке, подрумянить в закипевшем масле. Подать с зеленым салатом и заправкой по-ялтински (см. «Соусы, заправки»).

200 г макарон, 400 г шампиньонов, 3 ст. ложки сливочного масла, соль; заправка по-ялтински.

Фрикасе из шампиньонов, запеченное в раковинах

Шампиньоны порубить, посолить, стушить в масле. Когда дойдут до готовности, добавить сметану и перемешать. Крошки белого хлеба подрумянить в масле, смешать с шампиньонами, дать слегка остыть, вбить яйца, перемешать. Наполнить смесью смазанные маслом и посыпанные крошками раковины, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

600 г шампиньонов, 3 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 100 г крошек, 3 яйца, сыр, соль.

Фрикасе из шампиньонов со сметаной

Шампиньоны порубить, посолить, стушить в масле, добавляя понемногу кипяток. Когда будут готовы, положить масло, сметану, соль. Прогреть на слабом огне.

600 г шампиньонов, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана сметаны, соль.

Пудинг из шампиньонов

Грибы отварить в подсоленной воде, порубить, отвар процедить, сухари поломать, залить горячими сливками, дать остыть, протереть. Масло растереть, добавить, не переставая растирать, желтки, протертые со сливками сухари, соль, шампиньоны (отделив 2 ст. ложки для соуса), взбитые белки, муку. Перемешать. Выложить в смазанную маслом и посыпанную крошками форму, верх смазать яйцом, посыпать тертым сыром или крошками, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать со сливочным соусом (см. «Соусы, заправки»). Если пудинг останется, нарезать его ломтиками, обвалять в муке или, обмакнув во взбитые яйца, обвалять в крошках, обжарить в масле.

400 г шампиньонов, 100 г сухарей, 1,5 стакана сливок (молока), 2 ст. ложки сливочного масла, 9 яиц, сыр, соль.

Сыр из шампиньонов

Готовить, как «Сыр из белых грибов».

200 г порошка из шампиньонов, 200 г масла, 100 г сыра.

Шампиньоны под соусом

Грибы отварить в подсоленной воде, нашинковать, отвар процедить. Полтора стакана отвара вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, сливки с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, шампиньоны, посолить и прогреть на слабом огне.

600 г шампиньонов, соль; для соуса: 1,5 стакана грибного отвара, 0,5 стакана сливок, 2 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Рыжики свежие, жаренные в сметане

Готовить, как «Грибы сушеные белые в сметане».

200 г свежих рыжиков, 2 луковицы, 5 ст. ложек сливочного масла, 2 стакана грибного отвара, 2,5 стакана сметаны, укроп, зелень петрушки, соль.

Рыжики свежие (соленые) жареные

Готовить, как «Грузди свежие (соленые), жареные».

1.2 кг свежих (800 г соленых) рыжиков, 1 стакан сметаны, 5 ст. ложек растительного масла.

Рыжики соленые в сметане

Готовить, как «Грузди соленые в сметане».

600 г молодых соленых рыжиков, 5 ст. ложек растительного масла, 0,5 стакана сметаны, соль.

Фрикасе из свежих рыжиков со сметаной

Грибы порубить, посолить, подрумянить в масле. Добавить сметану, соль и прогреть на слабом огне, не давая закипеть.

1.2 кг рыжиков, 1,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Фрикасе из сморчков со сметаной

Готовить, как «Фрикасе из свежих рыжиков со сметаной».

1.2 кг сморчков, 1,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Сморчки в сметане

Грибы нашинковать, посолить, подрумянить в закипевшем масле. Затем залить сметаной, прогреть, постоянно мешая, не давая закипеть.

800 г сморчков, 1 стакан сметаны, 3 ст. ложки растительного масла, соль.

Сморчки, запеченные в булочках

Готовить, как «Булочки, фаршированные зелеными бобами, жареные». Для приготовления фарша грибы порубить, посолить, обжарить в масле. Вместо заправки из сливок или молока добавить сметану, размешанную с яйцом.

12–15 булочек, 200 г сморчков, 1 стакан сливок (молока), 1 яйцо, швейцарский сыр; 1 стакан сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, соль.

Сморчки с картофелем

Грибы порубить, отварить в подсоленной воде, отцедить. Картофель отварить на пару. Приготовить красный грибной соус (см. «Соусы, заправки»), прогреть в нем картофель со сморчками, не доводя до кипения. (

400 г сморчков, 2 картофелины, соль; красный грибной соус.

Пудинг из сморчков

Готовить, как «Пудинг из шампиньонов». Подать со

сливочным соусом (см. «Соусы, заправки»).

1,2 кг сморчков, 100 г сухарей, 0,5 стакана сливок (молока), 2 ст. ложки сливочного масла, 9 яиц, мука, сыр, соль.

Суфле из сморчков

Сморчки порубить, отварить в подсоленной воде, отвар процедить. Далее готовить, как «Суфле из томатного пюре». Подать с соусом. Для приготовления его 2 стакана грибного отвара процедить, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,5 стакана холодного отвара с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, сметану, посолить и прогреть, не допуская кипения.

800 г сморчков, 1 городская булка, 1,5 стакана сливок (молока), 6 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, мука, сыр, соль; для соуса: 2,5 стакана грибного отвара, 3 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Пельмени со свежими грибами в сметане

Лук нашинковать, слегка подрумянить в масле; грибы нарезать, посолить, обвалять в муке и обжарить в масле. Затем смешать со сметаной и луком. Замесить тесто, тонко его раскатать, вырезать стаканом лепешки, на каждую положить по чайной ложке фарша, защипать и отварить в подсоленной воде. Подать с горячим маслом.

Для теста: 1,5 стакана муки, 1–2 яйца, 0,5 стакана воды, 0,5 ч. ложки соли; для фарша: 400 г белых грибов (рыжиков), 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны, мука, соль.

Котлетки из сушеных грибов

Грибы отварить, порубить. Сухари поломать, залить горячими

сливками, когда остынут, протереть. Луковицу порубить, подрумянить в масле, смешать с протертыми сухарями, маслом, яйцами, грибами (отделив 2 ст. ложки для соуса), мукой, солью. Перемешать, сделать котлетки, обмакнуть их в яйцо, обвалять в муке или крошках и обжарить в масле.

100 г сушеных белых грибов, 150 г сухарей, 1,5 стакана сливок (молока), 1 луковица, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, мука, соль.

Котлетки из сморчков в сметане

Грибы порубить, посолить, поджарить в масле, смешать с 0,5 стакана сметаны. Далее готовить, как «Котлетки из сушеных грибов», заменив лук рубленой зеленью. Горячие котлетки положить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, облить сметаной и прогреть в духовке на слабом огне.

800 г сморчков, 4 ст. ложки сливочного масла, 1,5 стакана сметаны, 1,5 стакана сливок (молока), 3 яйца, мука, сухари, укроп, зелень петрушки, соль.

Котлетки из свежих белых грибов (подосиновиков, рыжиков) в сметане

Готовить, как «Котлетки из сморчков в сметане», заменив укроп и петрушку подрумяненным в масле луком.

800 г свежих белых грибов (подосиновиков, рыжиков), 4 ст. ложки сливочного масла, 1,5 стакана сметаны, 150 г сухарей, 1,5 стакана сливок (молока), 3 яйца, мука, лук, соль.

Грибы белые консервированные со сметаной

Грибы отцедить, нашинковать, подрумянить в масле, соединить с грибами, их жидкостью и довести до кипения. Потом приправить маслом, сметаной и прогреть, не доводя до кипения.

800 г консервированных белых грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 стакана сметаны.

Блюда из яиц и молочных продуктов

Яйца

Яйца всмятку

Яйца опустить в кипяток и варить 2–3 минуты. Затем положить в холодную воду и держать там, пока не остынут. Перед подачей к столу опустить в горячую воду (не кипяток) и дать прогреться.

Яйца «пашотом»

Яйца опустить в кипяток и варить 5 минут. Затем опустить в холодную воду и дать остыть.

Яйца крутые

Яйца опустить в кипяток, варить 10 минут. Затем положить в холодную воду и дать в ней остыть.

Яйца крутые («пашотом») под соусом «Сибирский»

Яйца очистить, разрезать вдоль (или 12 целых, сваренных «пашотом» и очищенных яиц) и разложить на блюде. Облить «Сибирским» соусом (см. «Соусы, заправки»), посыпать рубленой зеленью.

8—12 яиц, соус «Сибирский», укроп, зелень петрушки.

Яйца, обжаренные в муке

Яйца отварить «пашотом», очистить, обмакнуть в сырые яйца, обвалять в муке, обжарить на сковороде в закипевшем масле и украсить свежими или обжаренными в масле веточками петрушки.

12–15 яиц, мука, растительное масло, зелень петрушки, соль.

Яйца, обжаренные в крошках

Яйца отварить «пашотом», очистить, обмакнуть в сырые яйца, обвалять в крошках и обжарить в масле. Затем уложить горкой на блюдо и украсить веточками петрушки.

12 яиц, мука, масло, зелень петрушки, соль.

Яйца «пашотом» с петрушкой

Яйца отварить, очистить, выложить пирамидой на блюдо, украсить свежими или обжаренными в масле веточками петрушки.^

9—12 яиц, зелень петрушки.

Яйца «пашотом» с томатным пюре и сметаной

Яйца отварить, очистить, положить на смазанное маслом и посыпанное крошками блюдо и облить теплым маслом. Сметану смешать с томатным пюре, посолить, залить яйца, посыпать тертым сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке, не доводя до кипения. Посыпать рубленым укропом.

12 яиц, 0,5 стакана сметаны, 200 г томатного пюре, укроп, зелень петрушки, сливочное масло, тертый сыр.

Яйца «пашотом» с укропом и петрушкой

Яйца отварить «пашотом», очистить, выложить на блюдо, посыпать рубленой зеленью, украсить веточками петрушки.

12–15 яиц, укроп, зелень петрушки.

Яйца «пашотом» под жидким соусом «Бешемель»

Яйца отварить, очистить, выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо. Полить соусом (см. «Соусы, заправки»), посыпать крошками, тертым сыром, побрызгать маслом, подрумянить в духовке.

12 яиц, жидкий соус «Бешемель», тертый сыр, сливочное масло.

Яйца под соусом из хрена со взбитой сметаной

Яйца отварить, когда остынут, очистить и разложить на глубоком блюде. Хрен смешать со взбитой сметаной, сахаром, солью, перемешать и полить яйца.

12–15 яиц, 2 стакана сметаны, 4 ст. ложки тертого хрена, 1 ч. ложка сахара, соль.

Яйца с пюре из помидоров со сметаной

Помидоры протереть, стушить в масле, добавить сметану, перемешать и прогреть, не доводя до кипения. Яйца отварить всмятку, осторожно очистить и выложить на смазанное маслом глубокое блюдо; посолить, побрызгать маслом и облить пюре из помидоров со сметаной. Слегка прогреть в духовке, не доводя до кипения, и сразу подать.

12–15 яиц, 10 крупных помидоров, 0,5 стакана сметаны, соль.

Яйца в булочках, запеченные с сыром

Булочки разрезать пополам, удалить столько мякиша, чтобы в каждую половинку могло поместиться выпущенное сырое яйцо. Намазать булочки маслом внутри и снаружи, положить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, слегка подрумянить. Затем выпустить в каждую половинку по яйцу, посыпать его тертым сыром, побрызгать маслом и опять поставить в духовку. Яйца должны свернуться. Подавая к столу, посыпать рубленой зеленью.

6 булочек, 12 яиц, масло, сыр, укроп, зелень петрушки, соль.

Яйца в печеном картофеле

Картофель спечь, срезать с каждого клубня верхушку в виде крышечки, удалить столько мякоти, чтобы в выемку могло поместиться выпущенное сырое яйцо. Налить в каждую картофелину масла, влить яйцо, посолить, побрызгать маслом, накрыть картофельной крышечкой и положить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист. Когда яйца свернутся всмятку, сразу же подать с маслом.

15 крупных картофелин, 15 яиц, сливочное масло, соль.

Яйца, жаренные в кляре

Яйца отварить вкрутую, разрезать пополам вдоль, обмакнуть в кляр, обжарить, выложить на блюдо и украсить свежими или обжаренными в масле веточками петрушки.

12–15 яиц, кляр, масло, зелень петрушки.

Яйца, жаренные в кляре из белков

Яйца отварить вкрутую, разрезать вдоль, обмакнуть в кляр из

белков и обжарить, украсить обжаренными в масле веточками петрушки.

12–15 яиц, кляр из белков, масло, зелень петрушки.

Яйца, запеченные в раковинах

Раковины смазать маслом, посыпать крошками и выпустить в каждую по яйцу, посыпать их сыром, побрызгать маслом и спечь в духовке.

12–15 яиц, сыр, сливочное масло.

Яйца, запеченные в раковинах (на сковороде), под соусом «Бешемель»

Раковины смазать маслом, посыпать крошками, выпустить на каждую по яйцу, залить их соусом (см. «Соусы, заправки»), посыпать крошками и сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Раковины можно заменить большой сковородой.

12–15 яиц, сливочное масло, 0,5 порции соуса «Бешемель», сыр.

Яйца, фаршированные сыром

Десять яиц отварить вкрутую, очистить, разрезать вдоль, вынуть желтки, растереть их. Взбить 4 яйца, добавить тертый сыр, желтки, перемешать. Наполнить этим фаршем половинки яиц, уложить их на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо. Оставшийся фарш скатать шариками, обвалять в муке, обжарить в масле и разместить между яйцами. Посыпать все это крошками, тертым сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Подавая, посы-{ пать рубленой зеленью. і

14 яиц, 50 г сыра, сливочное масло, мука, укроп, зелень петрушки.

Котлетки яичные

Яйца отварить вкрутую, очистить, порубить. Далее готовить, как «Котлетки рисовые».

12 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, 150 г сухарей, 1 стакан сливок (молока), мука, укроп, зелень петрушки, соль.

Яичница-глазунья со спаржей под соусом

Спаржу очистить, мелко нарезать, отварить в подсоленной воде, отцедить и выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо. Отвар спаржи вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, сливки, размешанные с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, размешать и залить спаржу. Выпустить на нее яйца, стараясь, чтобы желток не растекся, посолить и поставить в средне нагретую духовку. Когда белок приобретет молочно-белый цвет, подать, посыпав укропом.

600 г спаржи, соль; для соуса: 1 стакан отвара, 0,5 стакана сливок (молока), 2 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, соль; 12 яиц.

Яичница печеная

На большую сковороду положить масло, дать ему закипеть, затем снять сковороду с плиты, выпустить на нее яйца, не повреждая оболочки желтков, посолить, побрызгать маслом и спечь в духовке. Подавая, посыпать рубленым зеленым луком, укропом и петрушкой.

15 яиц, масло, зеленый лук, укроп, зелень петрушки, соль.

Яичница со сморчками

Грибы порубить, посолить, обжарить в масле. Затем добавить

сметану, перемешать, вылить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, дать прогреться, не доводя до кипения. Яйца смешать с молоком, посолить, облить грибы и подрумянить их в духовке. Подать по мере готовности, посыпав укропом и петрушкой с маслом.

400 г сморчков, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, 9 яиц, 1,3 стакана молока, укроп, зелень петрушки, соль.

Яичница со свежими грибами в сметане

Готовить, как «Яичницу со сморчками».

9 яиц, 400 г белых грибов (подосиновиков), 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1,5 стакана молока, укроп, зелень петрушки, соль.

Яичница «Бабушкина»

Желтки взбить со сметаной, добавить взбитые белки, посолить, перемешать и вылить на большую сковороду с закипевшим маслом, поджарить.

9 яиц, 1 стакан сметаны, масло, соль.

Яичница-глазунья

Масло разогреть на сковороде, выпустить яйца, стараясь, чтобы желтки не растеклись, посолить. Как только белок примет молочно-белый цвет, подать к столу.

Яичница с сыром

Масло растереть с сыром, влить яйца, размешанные с молоком, перемешать. Когда масло закипит на сковороде, вылить

приготовленную смесь и, помешивая, поджарить. Едва слегка загустеет, подать с маслом.

15 яиц 1,5 стакана молока, 100 г сыра, 100 г сливочного масла, соль.

Яичница с томатом-пюре

Молоко (0,5 стакана) размешать со сметаной и томатом-пюре, поставить на плиту, добавить масло, соль, перемешать и прогреть, не доводя до кипения. Яйца слегка взбить с остальным молоком, посолить, вылить на сковороду с закипевшим маслом и дать слегка стянуться в духовке. Затем осторожно залить теплой заправкой из томатного пюре и немножко прогреть в духовке. Томат-пюре можно заменить протертыми свежими помидорами, тушенными в масле.

12 яиц, 200 г томата-пюре, 2 стакана молока, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Яичница с укропом и петрушкой

Яйца размешать с молоком, солью, рубленой зеленью, вылить на большую сковороду с закипевшим маслом и, когда начнет стягиваться, сразу же подать.

15 яиц, 2,5 стакана молока, растительное масло, укроп, зелень петрушки, соль.

Яичница по-французски с томатом-пюре

Желтки растереть, смешать с томатом-пюре, взбитыми белками, посолить, перемешать. Вылить на большую сковороду с закипевшим маслом и слегка подрумянить в духовке.

8 яиц, 4 белка, 200 г томата-пюре, растительное масло, соль.

Яичница по-французски со спаржей

Спаржу нарезать и отварить (консервированную — отцедить). Далее готовить, как описано выше.

8 яиц, 4 белка, 600 г свежей (400 г консервированной) спаржи, растительное масло, соль.

Яичница по-французски с зеленым горошком

Свежий или сушеный горошек отварить (консервированный — отцедить). Далее готовить, как описано в рецепте «Яичница по-французски с томтом-пюре».

8 яиц, 4 белка, 100 г сушеного (400 г лущеного свежего или консервированного) горошка, растительное масло, соль.

Омлет с укропом и петрушкой

Желтки растереть, развести молоком, добавить рубленую зелень, соль, взбитые белки, перемешать и вылить на сковороду с кипящим маслом, поставить в духовку. Как только поднимется и подрумянится, сразу же подавать.

12 яиц, 2 стакана молока, растительное масло, укроп, зелень петрушки, соль.

Омлет-винегрет из остатков овощей и грибов

Остатки овощей и грибов мелко нарезать, яйца взбить, развести молоком, смешать с овощами и грибами, посолить. Вылить на большую сковороду в закипевшее масло и дать подрумяниться в духовке. Подавая, посыпать рубленой зеленью.

2,5 стакана остатков овощей и грибов, 6 яиц, 1 стакан молока, растительное масло, укроп, зелень петрушки, соль.

Омлет двойной с овощами

Спаржу, репу, картофель, морковь, цветную капусту нарезать и отварить, горошек отцедить. Половину яиц размешать с молоком и мукой, посолить, вылить на большую сковороду с закипевшим маслом и постепенно подрумянить в духовке. Испечь второй омлет; при-гот ь соус с укропом и петрушкой (см. «Соусы, заправки»). Глубокое блюдо смазать маслом, положить на него горячий омлет, сверху выложить приготовленные овощи, полить соусом и накрыть вторым горячим омлетом, побрызгать маслом и прогреть в духовке на слабом огне. Оставшийся соус подать отдельно.

8 яиц, спаржа, репа, картофель, морковь, цветная капуста, консервированный зеленый горошек, 1,3 стакана молока, 8 ч. ложек муки, растительное масло, соль; соус.

Омлет двойной с шампиньонами в сметане

Готовить, как описано выше.

8 яиц, 400 г шампиньонов, 1,3 стакана молока, 8 ч. ложек муки, 0,5 стакана сметаны, растительное масло, соль.

Омлет со свежей спаржей

Спаржу нарезать кусочками, отварить в подсоленной воде, отцедить. Яйца размешать с молоком, спаржей, посолить, вылить на большую сковороду с закипевшим маслом и поставить в духовку. Когда начнет стягиваться, подать к столу с маслом.

800 г спаржи, 10 яиц, 1,7 стакана молока, соль; растительное масло.

Омлет из пюре шпината и щавеля

Зелень отварить в подсоленной воде, отцедить, протереть; муку подрумянить в масле, соединить с отваром, вскипятить, добавить протертую зелень, сливки, смешанные с желтками, масло, соль, сахар и прогреть, не доводя до кипения. Яйца смешать с молоком, посолить, вылить на большую сковороду с закипевшим маслом и сжарить в духовке два омлета. Переложить один из них на смазанное маслом глубокое блюдо, сверху разместить пюре, накрыть вторым омлетом, побрызгать маслом и слегка прогреть в духовке. Подавать сразу же с маслом.

12 яиц, 2 стакана молока, растительное масло, соль; для пюре; 800 г шпината, 100 г щавеля, 3 ч. ложки муки, 2,5 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана отвара, 0,5 стакана сливок, 1 желток, сахар, соль.

Драчена (1-й вариант)

Яйца взбить, смешать с растопленным маслом, сахаром, мукой, развести теплым молоком. Противень смазать маслом, вылить на него тесто и подрумянить в духовке. Сразу же подать со сливками или молоком.

8 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 2 стакана муки, 2 стакана молока.

Драчена (2-й вариант)

Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, масло, сметану, муку. Когда масса станет однородной, ввести взбитые белки, соль. Вылить на большую сковороду с закипевшим маслом и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком, маслом.

10 яиц, 1 стакан сахара, 6 ст. ложек сливочного масла, 1, 75 стакана муки, 1 стакан сметаны, соль.

Молочные продукты

Ленивые вареники

Творог протереть, добавить размягченное масло, сметану, яйца, соль, муку. Затем тонко раскатать, нарезать полосками шириной в два пальца, а после ромбами. Отварить в подсоленной воде, отцедить. Подать со сметаной и горячим маслом или подрумяненным маслом.

800 г творога, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 3 яйца, мука, соль.

Сырок домашний, малосольный из творога

Творог отжать через салфетку, протереть и добавить, размешивая, тертый сыр, масло, взбитые яйца, сметану, сахар, соль. Выложить массу в смоченную водой форму, придавить грузом и поставить в холодильник.

600 г домашнего творога, 50 г сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны, 1 ч. ложка сахара, соль.

Шарики творожные жареные

Творог протереть. Яйца взбить, смешать со сметаной, растопленным маслом, творогом, сахаром, мукой, солью, хорошо вымешать. Массу раскатать толщиной 2 см, вырезать стаканом небольшие лепешки и скатать шарики. Обвалять их в муке или, обмакнув в яйцо, в крошках и обжарить в масле. Подать со сметаной.

800 г творога, 6–8 яиц, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 1 стакан муки, соль.

Сырок творожный наскоро

Творог протереть, добавить, растирая, сливки, сметану, размягченное масло, взбитые яйца, соль, тмин. Выложить массу в выстеленную влажной марлей форму и поставить в холодильник.

800 г творога, 0,5 стакана густых сливок, 2 стакана сметаны, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, тмин, соль.

Суфле из сметаны

Желтки растереть, добавить, растирая, сметану, муку, соль, ввести взбитые белки. Затем выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо и подрумянить в духовке. Подать к зелени, овощам.

8 яиц, 1,5 стакана сметаны, 8 ч. ложек муки, масло.

Суфле из сыра

Масло вскипятить с молоком. Когда остынет, добавить муку, растертые желтки, тертый сыр, размешать. Ввести взбитые белки. Полученную массу выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо и подрумянить в духовке. Подать с маслом в формочках или с соусом «Голландский» (см. «Соусы, заправки»).

4 ст. ложки растительного масла, 4,5 стакана молока, 1,5 стакана муки, 100 г сыра.

Паштетики с сыром

Дрожжи растворить в теплом молоке, всыпать муку, размешать и дать подняться. Затем вбить по одному яйца, добавить масло, муку, тертый сыр и месить до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук; дать вторично подняться. Цилиндрические формочки смазать маслом, посыпать крошками, на три четверти наполнить тестом, смазать яйцом, посыпать сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке.

1,2 стакана молока (сливок), 15–20 г дрожжей, 2–2,5 стакана муки, 7 яиц, 4 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки тертого сыра.

Пышки заварные с сыром

Молоко вскипятить с маслом, всыпать муку и взбивать на плите, пока тесто не начнет отставать от стенок кастрюли. Дать остыть, вбить по одному яйца, добавить сахар, тертый сыр и перемешать. Захватывая чайной ложкой, опускать тесто в кипящее на сковороде масло и поджаривать.

2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана муки, 8 яиц, 1 ч. ложка сахара, 50 г сыра, соль.

Шарики сырные жареные

Булки очистить от корки, нарезать, залить сливками и, когда остынут, протереть. Желтки растереть с растопленным маслом, тертым сыром, добавить булку, взбитые белки, муку, перемешать и скатать шарики. Обвалять их в муке и обжарить в масле.

2 городские булки, 1 стакан сливок (молока), 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г сыра, мука, соль.

Блюда из круп и макаронных изделий

Крупы

«Колдуны» с рисом и яйцами

Рис отварить (должен быть рассыпчатым), влить масло, перемешать. Добавить рубленые яйца, зелень, соль, перемешать. Из муки, воды, яиц и соли замесить крутое тесто, тонко его раскатать, вырезать лепешки, положить на каждую кучкой начинку, защипать и отварить в подсоленной воде. Подать с подрумяненным маслом.

100 г риса, 2 яйца, масло, укроп, зелень петрушки, соль; для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 8 ст. ложек воды, соль.

Каша рисовая рассыпчатая, варенная в горшке

Рис высыпать в горшок (должен занимать половину объема), добавить масло, соль, залить кипятком так, чтобы он покрыл крупу, перемешать. Поставить в духовку на сковороду с горячей водой и подливать ее по мере выкипания. Подать со сливками (молоком) и маслом.

400 г риса, сливки (молоко), масло, соль.

Рисольчики жареные

Рис отварить, перемешать с маслом, яйцами, солью, мукой, выложить небольшими кучками на посыпанную мукой доску. Скатать шарики, обмакнуть их в яйцо, обвалять в крошках и обжарить на сковороде в закипевшем масле. Украсить

обжаренными в масле веточками петрушки.

200 г риса, 1 ст. ложка растительного масла, 3–5 яиц, мука, зелень петрушки, соль.

Рис по-варшавски

Грибы отварить, порубить, отвар процедить. В грибном отваре сварить рис, перемешать его с грибами, теплым маслом и выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо. Побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

50 г белых сушеных грибов, 300 г риса, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Рис, запеченный с рублеными яйцами, укропом и петрушкой

Рис отварить, добавить, размешивая, масло, 3 растертых желтка, муку, соль, взбитые белки. Затем уложить слоями в смазанную маслом и посыпанную крошками форму, пересыпая рублеными яйцами, зеленью и сбрызгивая маслом. Свёрху посыпать крошками, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Подать с томатным соусом со сметаной (см. «Соусы, заправки»).

200 г риса, 1 ст. ложка растительного масла, 7 яиц, 3 ч. ложки муки, укроп, зелень петрушки, соль.

Рис по-польски

Рис отварить в подсоленной воде, выложить горкой на блюдо, облить горячим маслом, перемешать, посыпать рублеными яйцами, рубленой зеленью.

200 г риса, 3 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, укроп, зелень петрушки, соль.

Рис по-итальянски

Рис отварить и подрумянить на сковороде в закипевшем масле. Подать с тертым сыром.

300 г риса, масло, тертый сыр, соль.

Рис по-итальянски, запеченный с горошком, спаржей и сыром

Рис отварить, посолить, облить маслом и перемешать. Горошек отварить с сахаром, отцедить. Спаржу нарезать кусочками и отварить в подсоленной воде, отцедить. Масло растереть с яйцами, добавить, продолжая растирать, сметану, тертый сыр, затем соединить с рисом, горошком, спаржей и подрумянить в духовке.

Примечание. Свежие горошек и спаржу можно заменить консервированными, употребив их сок на соус.

100 г риса, 1 ст. ложка растительного масла, 400 г свежего лущеного сахарного горошка, 1 ч. ложка сахара, 400 г спаржи, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки тертого сыра, соль.

Рис, запеченный с брюквой

Рис отварить и заправить маслом, солью. Брюкву отварить в подсоленной воде, протереть, добавить теплое масло, рис, соль и перемешать. Выложить в смазанный маслом и посыпанный крошКами сотейник, посыпать крошками, побрызгать маслом и подрумянить в духовке.

100 г риса, 4 ст. ложки растительного масла, 1 брюква, соль.

Рис с цветной капустой и соусом

Рис отварить, посолить, заправить маслом. Затем выложить горкой на блюде, вокруг расположить жареную цветную капусту. Подать с соусом «Венский», (см. «Соусы, заправки»).

200 г риса, 1 ст. ложка растительного масла, соль; капуста цветная жареная; соус «Венский».

Рис с сыром, запеченный в раковинах (на сковороде)

Рис отварить, заправить, размешивая, маслом, сметаной, тертым сыром, яйцами. Наполнить этой массой 12–15 смазанных маслом и посыпанных крошками раковин, смазать яйцом, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. (Раковины можно заменить большой сковородой.) Подать с соусом «Голландский» (см. «Соусы, заправки»).

1 стакан риса, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 50 г тертого сыра, 4 яйца, соль; соус «Голландский».

Рис с помидорами

Рис отварить, заправить маслом, посолить, перемешать. Томат-пюре размешать с тертым сыром, вылить на рис, перемешать; выложить массу на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, смазать яйцом, посыпать сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке.

Примечание. Консервированное томатное пюре можно заменить тушенными в масле протертыми свежими помидорами.

200 г риса, 200 г томата-пюре, 1 ст. ложка растительного масла, 3 ст. ложки тертого сыра, 1 яйцо, соль.

Галетка рисовая жареная с сыром

Рис отварить, посолить, заправить маслом, уложить слоями

на смазанную маслом и посыпанную крошками сковороду, пересыпая тертым сыром. Верхний слой смазать яйцом, посыпать крошками, побрызгать маслом. Подрумянить в духовке и выложить на блюдо.

200 г риса, 2 ст. ложки растительного масла, 50 г тертого сыра, 1 яйцо, соль.

Котлетки рисовые

Рис отварить и заправить маслом. Сухари поломать, залить горячими сливками. Когда остынут, протереть, добавить рис, яйца, соль, муку и размешать. Сделать котлетки, обвалять их в муке или, обмакнув в яйцо, обвалять в крошках и обжарить в масле.

150 г риса, 2 ст. ложки растительного масла, 150 г сухарей, 1 стакан сливок (молока), яйца, мука, укроп, зелень петрушки, соль.

Фарш из риса с белыми грибами в раковинах (на сковороде)

Грибы отварить, порубить, отвар процедить. Рис отварить, заправить маслом, добавить сметану, грибной отвар, перемешать. Затем вбить яйца, соединить с рисом и грибами, посолить. 12–15 раковин смазать маслом, посыпать крошками, наполнить фаршем, посыпать сыром, побрызгать маслом и поставить в духовку. (Раковины можно заменить большой сковородой.)

50 г сушеных белых грибов, 150 г риса, 1 ст. ложка растительного масла, 0,5 стакана сметаны, 1,5 стакана грибного отвара, 2 яйца, соль.

Фарш в раковинах (на сковороде) с томатным пюре

12—15 раковин смазать маслом, посыпать крошками и сыром. Рис отварить (должен быть рыссыпчатым), смешать с маслом, растертыми желтками, сметаной, томатным пюре,

перемешать, ввести взбитые белки, соль. Наполнить этой массой раковины, посыпать крошками, тертым сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Консервированное пюре можно заменить свежими помидорами. Их следует нарезать, протереть и стушить в масле. Вместо раковин можно взять большую сковороду.

100 г риса, 1 ст. ложка растительного масла, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны, 1 стакан томатного пюре, сыр, соль.

Каша гречневая рассыпчатая, варенная в горшке

Крупу просеять, подрумянить в духовке и высыпать в горшок (крупа должна занимать половину его объема). Затем добавить масло, соль, залить кипятком, покрыв им всю крупу, перемешать и поставить в духовку на сковороду с горячей водой, подливая ее по мере выкипания. Подать со сливками и маслом.

400 г гречневой крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Каша гречневая, запеченная с сыром

Сварить кашу (см. выше), выложить ее слоями на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, пересыпая тертым сыром и сбрызгивая маслом (верхний слой посыпать крошками, сыром, побрызгать маслом), подрумянить в духовке и подать со сливками и маслом.

400 г гречневой крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, сыр, соль.

Каша гречневая, запеченная с яйцами

Сварить кашу (см. выше). Яйца отварить вкрутую, порубить. Кашу и яйца уложить слоями в смазанный маслом и посыпанный крошками сотейник, верхний слой посыпать крошками, побрызгать маслом и прогреть в духовке. Подать с горячим

маслом.

400 г гречневой крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 яйца, соль.

Котлетки из гречневой каши

Сварить кашу (см. выше), влить в нее масло, размешать. Сухари поломать, залить горячими сливками, когда остынут, протереть, добавить кашу, яйца, жаренный в масле лук, соль, муку, размешать и сформовать котлетки. Обвалять их в муке или, обмакнув в яйцо, обвалять в крошках и поджарить в масле.

300 г гречневой крупы, 2 ст. ложки сливочного масла, 150 г сухарей, 1 стакан сливок (молока), 3 яйца, 1 луковица, мука, соль.

Крупеник из гречневой каши

Сварить кашу (см. выше). Лук пошинковать, подрумянить в масле, соединить с кашей, добавить сметану, масло, взбитые яйца, соль, перемешать. Выложить в смазанный маслом и посыпанный крошками сотейник. Смазать яйцом, посыпать тертым сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

200 г гречневой крупы, 2,5 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 1 стакан сметаны, 4 яйца, сыр, соль.

Крупеник из гречневой крупы с простоквашей

Масло растереть с яйцами, добавить, постоянно мешая, простоквашу, гречневую крупу, сахар, соль. Перемешать и выложить в смазанный маслом и посыпанный мукой сотейник, верх смазать яйцом, побрызгать маслом. Подрумянить в духовке. Подать со сливками (молоком), маслом.

300 г гречневой крупы, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 6

стаканов простокваши, 1 ч. ложка сахара, мука, соль.

Крупеник из гречневой крупы с яйцами и сыром

Крупу просеять, заварить горячим молоком, добавить масло, сыр, рубленые яйца, перемешать и положить в смазанный маслом и посыпанный крошками сотейник; посыпать сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Подать со сливками (молоком), маслом.

400 г гречневой крупы, 1 л молока, 5 ст. ложек тертого сыра, 3 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Каша гречневая по-варшавски с яйцами

Грибы отварить, порубить, отвар процедить. Крупу всыпать в горшок (она должна занимать половину его объема), добавить грибы, соль, масло, залить горячим грибным отваром, покрыв им всю крупу, перемешать и варить под крышкой в духовке. Затем положить рубленые яйца, перемешать и подать с маслом.

100 г гречневой крупы, 50 г сушеных белых грибов, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Каша гречневая по-варшавски с луком

Готовить, как описано выше, заменив яйца поджаренным в масле луком. Подать со сливками (молоком) и маслом.

400 г гречневой крупы, 50 г сушеных белых грибов, лук, масло.

Гречаник с яйцами

Крупу залить кипятком, добавить масло, посолить, перемешать и поставить в духовку. Яйца отварить вкрутую,

порубить. Сотейник смазать маслом, посыпать крошками, уложить слоями кашу и яйца (верхний слой — каша), посыпать крошками, побрызгать маслом и прогреть в духовке.

400 г мелкой гречневой крупы, 2 ст. ложки масла, 4 яйца, соль.

Каша-размазня из гречневой крупы

Крупу всыпать в кипящую воду и, часто мешая, сварить кашу средней густоты. Подать с маслом и сливками (молоком).

400 г гречневой крупы, соль; сливки (молоко), сливочное масло.

«Колдуны» с гречневой кашей и яйцами

Сварить гречневую кашу (см. «Каша гречневая рассыпчатая, варенная в горшке»), влить масло, перемешать. Добавить рубленые яйца, соль, опять перемешать. Из муки, яиц, воды и соли замесить крутое тесто, тонко его раскатать, вырезать лепешки, положить на них кучкой начинку и защипать. Отварить в подсоленной воде.

150 г гречневой крупы, 2 яйца, соль; для теста: 1,5 стакана муки, 1–2 яйца, 6 ст. ложек воды, соль.

Гренки из гречневой каши-размазни, жаренные ломтиками

Сварить кашу-размазню (см. выше). Когда остынет, нарезать ее тонкими ломтиками, обвалять в муке и обжарить в масле.

200 г гречневой крупы-сечки, мука, масло, соль.

Гренки из молочной манной каши, жаренные ломтиками

Сварить густую кашу, заправить ее маслом, посолить, размешать и, когда остынет, добавить яйца, муку, перемешать.

Затем нарезать ломтиками, обвалять в муке и обжарить в масле.

200 г манной крупы, 4,5 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, мука, соль.

Каша манная, варенная в горшке

Крупу всыпать в горшок (она должна занимать половину объема), добавить масло, соль, кипяток, перемешать и поставить в духовку на сковороду с горячей водой, пополняя ее по мере выкипания. Подать со сливками (молоком) и маслом.

400 г манной крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, соль; сливки (молоко), сливочное масло.

Каша манная с подрумяненным маслом

Сварить кашу и подать ее с подрумяненным маслом.

1,7 стакана манной крупы, 1,9 л молока, соль.

Клецки из молочной манной каши

Сварить манную кашу, заправить ее маслом. Когда остынет, протереть, смешать с яйцами, посолить, добавить муку. Захватывая кашу чайной ложкой, опускать в кипящий бульон или воду. Всплывшие клецки вынуть шумовкой.

4 стакана молока, 5 ст. ложек манной крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, мука, соль.

Каша пшенная, варенная в горшке

Крупу просеять, всыпать в горшок (должна занять половину его объема), посолить, положить масло, залить кипятком, чтобы

он покрыл крупу, перемешать и поставить в духовку. Подать со сливками (молоком), маслом.

400 г пшена, 1 ст. ложка сливочного масла, соль; сливки (молоко), масло.

Гренки из молочной пшенной каши, жаренные ломтиками

Крупу промыть, отварить в молоке. Когда слегка остынет, добавить теплое масло, яйца, немного муки, соль, перемешать, нарезать тонкими ломтиками, обвалять в муке и обжарить в масле.

200 г пшена, 4,5 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, мука, соль.

Гренки из перловой каши, жаренные ломтиками

Крупу сильно разварить, посолить, влить масло, размешать. Когда остынет, нарезать ломтиками, обвалять в муке и обжарить в масле.

200 г перловой крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, мука, соль.

Каша перловая, рассыпчатая, варенная в горшке

Крупу всыпать в горшок (должна занимать половину его объема), добавить масло, соль, кипяток, перемешать и поставить в духовку на сковороду с горячей водой, добавляя ее по мере выкипания. Подать со сливками (молоком), маслом.

400 г перловой крупы, сливки (молоко), сливочное масло, соль.

Котлетки из перловой каши

Готовить, как «Котлетки рисовые».

150 г перловой крупы, 2 ст. ложки растительного масла, 150 г сухарей, 1 стакан сливок (молока), 3 яйца, мука, укроп, зелень петрушки, соль.

Каша перловая по-варшавски

Грибы отварить, порубить, отвар процедить. Крупу всыпать в горшок (должна занять половину его объема), добавить грибы, соль, масло, кипящий грибной отвар, перемешать и варить в духовке, изредка помешивая. Подать с маслом.

50 г сушеных белых грибов, 400 г перловой крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Гренки из молочной овсяной каши, жаренные ломтиками

Сварить овсяную кашу, заправить ее маслом, солью, когда остынет, вбить яйца, добавить немного муки, перемешать. Затем нарезать ломтиками, обвалять в муке или, обмакнув в яйцо, обвалять в крошках и обжарить в масле.

1,2 л молока, 300 г овсяной крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, мука, соль.

Каша полбенная рассыпчатая

Готовить, как «Кашу перловую». Подать со сливками (молоком), маслом.

400 г полбы, соль; сливки (молоко), сливочное масло.

Каша полбенная на молоке, варенная в горшке

Готовить, как «Кашу перловую», но заливать горячим молоком, а не кипятком. Подать со сливками (молоком), маслом.

400 г полбы, соль, сливки (молоко), сливочное масло.

Каша из поленты

Готовить, как «Кашу перловую». Подать со сливками (молоком), маслом.

400 г поленты, соль; сливки (молоко), сливочное масло.

Каша из поленты запеченная

Сварить на воде кашу средней густоты, посолить ее, а когда слегка остынет, добавить масло и яйца, размешать. Затем выложить в смазанный маслом и посыпанный крошками сотейник и подрумянить в духовке. Подать с томатом-пюре, тертым сыром, отварными шинкованными зелеными бобами, горячим маслом. ˆ

400 г поленты, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, соль.

Каша из поленты, запеченная с грибами

Сварить рассыпчатую кашу, посолить ее и заправить маслом. Грибы отварить, порубить, отвар процедить и затем использовать для приготовления соуса грибного со сметаной (см. «Соусы, заправки»). Г рибы и кашу соединить, выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, посыпать крошками, побрызгать мас-ˆ лом и подрумянить в духовке. Подать с соусом.

400 г поленты, 50 г сушеных белых грибов, сливочное масло, соль; соус на грибном отваре со сметаной.

Каша из поленты, запеченная с сыром

Сварить рассыпчатую кашу, посолить ее, заправить горячим маслом, смешать с тертым сыром и выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, смазать яйцом и подрумянить в духовке. Подать со сливками (молоком).

400 г поленты, 2 ст. ложки сливочного масла, соль; сливки (молоко), яйцо.

Макаронные изделия

Лапша домашняя жареная

Замесить крутое тесто, тонко его раскатать, дать обсохнуть. Затем нарезать полосками, положить несколько штук одна на другую и тонко нашинковать. Лапшу отварить, обжарить в закипевшем масле и, подавая, посыпать тертым сыром, перемешать.

3 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан воды, 1 ч. ложка соли; 50 г сыра, сливочное масло.

Лапша домашняя отварная

Приготовить домашнюю лапшу (см. выше), отварить ее в подсоленной воде и подать с горячим маслом.

Лапша домашняя (вермишель) запеченная с томатом-пюре и сметаной

Лапшу отварить в подсоленной воде и обжарить в масле. Затем уложить слоями в смазанный маслом и посыпанный крошками сотейник, поливая сметаной, размешанной с томатом-

пюре и яйцами, посыпать тертым сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

Примечание. Консервированное томат-пюре можно заменить тушеными протертыми свежими помидорами.

1,5 стакана муки, 1–2 яйца, 0,5 стакана воды, 0,5 ч. ложки соли (или 200 г вермишели); 1 стакан сметаны, 200 г томата-пюре, 3 яйца, сыр, сливочное масло.

Паштетики из вермишели (домашней лапши) с сыром

Вермишель отварить в подсоленной воде, отцедить. Масло растереть с яйцами, добавить, продолжая растирать, тертый сыр, немного муки. Высокие формочки смазать маслом, посыпать крошками и наполнить полученной массой, смазать яйцом, посыпать сыром и подрумянить в духовке.

200 г вермишели (0,5 порции домашней лапши), 50 г сыра, 4–5 яиц, мука, сливочное масло, соль.

Котлетки из вермишели (домашней лапши) с сыром

Вермишель отварить в подсоленной воде, отцедить, заправить маслом, добавить постепенно, не переставая мешать, яйца, тертый сыр, немного муки. Сделать котлетки, обвалять их в муке или, обмакнув в яйцо, обвалять в крошках и обжарить в масле.

200 г вермишели (0,5 порции домашней лапши), 50 г сыра, 3 яйца, мука, сливочное масло, соль.

Шарики из вермишели (домашней лапши) с сыром жареные

Вермишель отварить в подсоленной воде, отцедить. Масло растереть с яйцами и тертым сыром, смешать с вермишелью и мукой. Затем скатать шарики, обмакнуть их в яйцо, обвалять в

крошках и обжарить в закипевшем масле.

200 г вермишели (0,5 порции домашней лапши), 50 г сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, мука, соль.

Запеканка из творога с лапшой и коринкой

Творог отжать, протереть. Приготовить полпорции лапши (см. рецепт), отварить ее в подсоленной воде, отцедить. Желтки растереть с сахаром, половину смешать со сметаной, творогом и коринкой, остальные с половиной растертого масла и лапшой. Белки взбить, половину перемешать с творогом, половину — с лапшой. Творог и лапшу уложить слоями в смазанный маслом и посыпанный крошками сотейник. Смазать яйцом, посыпать сахаром и подрумянить в духовке. Подать со сметаной, сливками или молоком.

Лапша; 600 г творога, 7 яиц, 0,75 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 100 г коринки, 100 г сливочного масла.

Макароны, запеченные с творогом

Макароны отварить в подсоленной воде, отцедить. Творог протереть, смешать с желтками, растопленным маслом, макаронами. Ввести взбитые белки, соль. Затем выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, смазать сметаной (или посыпать крошками и побрызгать маслом) и подрумянить в духовке. Подать с горячим маслом.

200 г макарон, 600 г творога, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, сметана, соль.

Макароны, запеченные с томатом-пюре и сметаной

Макароны отварить в подсоленной воде, отцедить. Масло растереть с яйцами, сметаной, томатом-пюре, солью. Облить макароны и перемешать. Затем выложить на смазанное маслом и

посыпанное крошками глубокое блюдо, смазать яйцом, посыпать сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке.

Примечание. Консервированное пюре можно заменить протертыми свежими помидорами, тушенными в масле.

300 г макарон, 4 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 200 г томата-пюре, тертый сыр, соль.

Макароны отварные

Макароны отварить в подсоленной воде, отцедить. Масло растопить и перемешать с макаронами. Подать с горячим маслом и тертым сыром,

300 г макарон, 4 ст. ложки сливочного масла, сыр, соль.

Макароны под соусом «Бешемель»

Макароны отварить в подсоленной воде, отцедить. Далее готовить, ˆак указано в рецепте «Капуста цветная под соусом «Бешемель».

Макароны, запеченные со сморчками

Макароны отварить в подсоленной воде, отцедить. Приготовить грибы (см. «Фрикасе из сморчков со сметаной»). Желтки растереть с маслом, ввести взбитые белки и осторожно смешать с холодными макаронами. Макароны и сморчки уложить слоями на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, причем нижний и верхний слой должен быть из макарон, смазать яйцом, посыпать сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Подать с горячим маслом и тертым сыром.

300 г. макарон, 0,5 порций сморчков в всметане, 2 ст. л. сливочного масла, 4 яйца сыр, соль.

Макароны жареные

Макароны отварить в подсоленной воде, отцедить и обжарить в закипевшем масле. Подавая, посыпать тертым сыром и перемешать.

400 г макарон, 50 г сыра, сливочное масло, соль.

Макароны, запеченные по-итальянски

Макароны отварить в подсоленной воде, отцедить и обдать холодной водой. Затем уложить слоями на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, пересыпая тертым сыром и сбрызгивая маслом, Верхний слой смазать яйцом, посыпать крошками, сыром, побрызгать маслом и дать подрумяниться в духовке. Подать с горячим маслом и тертым сыром.

300 г макарон, 1 яйцо, масло, сыр, соль.

Макароны, запеченные со сливками и сыром

Макароны отварить, порубить. Сливки смешать с яйцами и тертым сыром, макаронами. Глубокое блюдо смазать маслом и посыпать крошками. Уложить на него макароны, сбрызгивая маслом, посыпать крошками, сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Подать с зеленым салатом и заправкой по-швейцарски (см. «Соусы, заправки»).

300 г макарон, 2 стакана сливок, 3 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, сливочное масло, соль.

Макароны, запеченные со сметаной, яйцами и сыром

Макароны отварить в подсоленной воде, обдать холодной

водой, отцедить. Сметану размешать с яйцами, растопленным маслом, тертым сыром, перемешать с макаронами и выложить эту массу на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо. Смазать яйцом, посыпать крошками, тертым сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

300 г макарон, 1 стакан сметаны, 4 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г сыра, соль.

Паштетики из макарон с сыром

Готовить, как «Паштетики из вермишели с сыром»,

200 г макарон, 50 г сыра, 4–5 яиц, мука, сливочное масло, соль,

Блюда из хлеба

Кнели

Булку очистить от корки, измельчить, залить горячими сливками. Когда остынет, протереть. Размягченное масло растереть с мукой, желтками, тертым сыром, булкой со сливками, ввести взбитые белки, соль; поставить в холодильник. Опускать, захватывая по половине чайной ложки, в соленый кипяток, отварить, отцедить.

1 городская булка, 1,5 стакана сливок (молока), 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки муки, 2 ст. ложки тертого сыра, 4 яйца, соль.

Фрикадельки из булки с сыром

Булки очистить от корки, измельчить, залить молоком, протереть. Масло растереть, добавить, не переставая растирать, взбитые яйца, тертый сыр, соль; смешать с протертыми булками. Скатать фрикадельки, отварить их в закипевшем овощном отваре (молоке) или, обваляв в муке, обжарить в масле.

2 городские булки, 1 стакан молока, 4 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, соль.

Фрикадельки из сухарей с сыром жареные

Сухари поломать, залить сливками, протереть. Яйца растереть, добавить, не переставая растирать, растопленное масло, тертый сыр, сухари, сметану, муку. Скатать фрикадельки, обвалять их в муке или, обмакнув в яйцо, обвалять в крошках и обжарить в масле. Положить горкой на блюдо, украсить обжаренными в масле веточками петрушки.

150 г сухарей, 1 стакан сливок (молока), 3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки тертого сыра, мука, зелень петрушки.

Котлетки из сухарей

Сухари поломать, залить горячими сливками. Когда ocfbinyT, протереть. Масло растереть с яйцами, добавить сухари, муку, рубленую зелень, соль. Перемешать, сделать котлетки, обвалять их в муке, обжарить в масле. Затем выложить на смазанную маслом и посыпанную мукой сковороду, залить сметаной и прогреть в духовке на слабом огне.

200 г сухарей, 1,5 стакана сливок (молока), 2 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, 0,5 стакана сметаны, мука, укроп, зелень петрушки, соль.

Гренки-кубики, жаренные в масле

Булки очистить от корки, нарезать мелкими кубиками и подрумя^ нить в масле.

2 городские булки, масло.

Гренки-кубики, жаренные в масле, с сыром

Булки очистить от корки, нарезать мелкими кубиками, слегка подрумянить в масле, затем посыпать тертым сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке.

2 городские булки, 2 ст. ложки тертого сыра, масло.

Гренки из черного (серого) хлеба с сыром и зеленью

Хлеб очистить от корки, нарезать тонкими ломтиками. Масло растереть с сыром и яйцами. Ломтики хлеба положить на

смазанный маслом и посыпанный мукой лист, намазать сыром и подрумянить в духовке. Подавая к столу, посыпать рубленой зеленью.

0,5 буханки черного (серого) хлеба, 2 ст. ложки тертого сыра, 3 яйца, масло, укроп, зелень петрушки.

Гренки-треугольники с сыром

Булки очистить от корки, нарезать треугольными ломтиками; яйца размешать с молоком. Ломтики булки обмакнуть в молоко, уложить на смазанный маслом и посыпанный тертым сыром лист, побрызгать маслом и подрумянить в духовке.

2 городские булки, 3 яйца, 1 стакан молока, масло, тертый сыр.

Гренки к супу

Булки очистить от корки, нарезать ломтиками. Тертый сыр смешать с рублеными крутыми яйцами, зеленью, теплым маслом, взбитым яйцом. Гренки намазать этой массой, положить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, посыпать сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке.

2 городские булки, 3 ст. ложки тертого сыра, 4 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, укроп, зелень петрушки.

Гренки, запеченные с сыром

Булки очистить от корки, нарезать мелкими квадратиками и смочить в молоке, размешанном с яйцами. Затем выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, пересыпая тертым сыром и сбрызгивая маслом, и подрумянить в духовке.

2 городские булки, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, масло.

Гренки с сыром

Булки очистить от корки, нарезать ломтиками. Желтки размешать со сливками, а тертый сыр — со взбитыми белками. Гренки смочить в сливках, намазать массой из сыра и белков, положить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, побрызгать маслом и подрумянить в духовке.

2 городские булки, 1 стакан сливок (молока), 2 ст. ложки тертого сыра, масло.

Гренки с сыром, белками и маслом

Булки очистить от корки, нарезать ломтиками; масло растереть с сыром, ввести взбитые белки. Намазать этой смесью гренки, разложить их на смазанном маслом и посыпанном мукой листе и подрумянить в духовке.

2 городские булки, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 белка.

Гренки с сыром наскоро

Булки очистить от корки, нарезать ломтиками; молоко смешать е яйцами и тертым сыром. Залить этой массой ломтики, дать им пропитаться и обжарить в закипевшем масле.

2 городские булки, 1,5 стакана молока, 3 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, растительное масло.

Гренки с яйцами, сыром и зеленью

Булки очистить от корки, нарезать квадратиками; масло растереть с яйцами, тертым сыром, рубленой зеленью. Ломтики хлеба выложить на смазанный маслом и посыпанный крошками

лист, намазать полученной массой и подрумянить в духовке.

2 городские булки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, 3 яйца, укроп, зелень петрушки.

Гренки двойные с сыром и белками

Булки нарезать круглыми ломтиками одинаковой величины; тертый сыр растереть с теплым маслом, ввести взбитые белки и намазать этой массой ломтики хлеба. Затем разложить их на смазанном маслом и посыпанном мукой листе и подрумянить в духовке. После этого сложить гренки намазанными сторонами, разместить на листе, побрызгать маслом и подрумянить в духовке.

2 городские булки, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 белка.

Булочки, фаршированные зелеными бобами, жареные

Бобы мелко нашинковать наискось, отварить в подсоленной воде, отцедить. Половину сливок вскипятить, влить в них тонкой струйкой, постоянно мешая, остальные сливки, размешанные с мукой. Когда масса закипит и загустеет, заправить маслом, солью, соединить с бобами. С булочек срезать нижние корочки, удалить мякиш. Молоко перемешать с яйцами, смочить булочки, разложить их на смазанном маслом и посыпанном крошками листе отверстием вверх, наполнить бобами, побрызгать маслом, посыпать тертым сыром и подрумянить в духовке.

14 булочек, 200 г свежих (консервированных) бобов, 1 стакан сливок (молока), 2 яйца, сыр, соль.

Булочки, фаршированные зеленым сахарным горошком

Готовить, как указано выше, заменив бобы горошком.

14 булочек, 200 г свежего зеленого сахарного горошка (400 г консервированного), 1 стакан сливок (молока), 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 яйца, сыр, соль.

Булочки, фаршированные яйцами, с томатом-пюре и сметаной

Булочки разрезать поперек, удалить мякиш, смазать снаружи и изнутри, положить на смазанный маслом, посыпанный мукой лист, подрумянить в духовке; затем выпустить в каждую половину по яйцу, посыпать тертым сыром, полить смесью из томата-пюре и сметаны и подрумянить в духовке. Подавая к столу, посыпать рубленой зеленью.

7 булочек, 14 яиц, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, 0,5 стакана томата-пюре, 0,5 стакана сметаны, укроп, зелень петрушки.

Булочки, фаршированные яйцами с помидорами, жареные

Готовить, как указано выше, но яйцо, кроме того, накрыть половинкой помидора, а булочки перед наполнением смочить в молоке и подрумянить в духовке.

7 булочек, 7 помидоров, 14 яиц, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 стакан молока, соль.

Булочки, фаршированные грибами

Готовить, как «Булочки, фаршированные яйцами с томатом-пюре и сметаной», заменив яйца фрикасе из грибов (см. раздел «Блюда из картофеля, овощей, бобовых, грибов»).

14 булочек, 200 г свежих грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, соль.

Шарлотка из пшеничного хлеба с абрикосами

У абрикосов удалить косточки. Булку очистить от толстых корок, нарезать ломтиками, положить на смазанный маслом лист, посыпать сахаром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Дно и стенки глубокой сковороды смазать маслом, посыпать крошками и обложить гренками. Затем заполнить сковороду абрикосами, пересыпая их сахаром, покрыть гренками, смазать яйцом, посыпать сахаром и побрызгать маслом. Подрумянить в духовке и подать со сливками или молоком.

1 кг абрикосов, городские булки, сливочное масло, сахар, яйцо.

Шарлотка из пшеничного хлеба с яблоками (желтыми сливами)

Булки очистить от толстых корок, нарезать ломтиками, обвалять в сахарной пудре, разложить на смазанном маслом и посыпанном мукой листе, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Глубокую сковороду смазать маслом, посыпать мукой, дно и стенки обложить подрумяненными гренками. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками, заполнить ими сковороду, пересыпая сахаром, изюмом и коринкой. (Яблоки можно заменить желтыми сливами, разрезав их пополам и удалив косточки.) Затем покрыть гренками, смазать яйцом, посыпать сахаром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

2 городские булки, 9 крупных яблок (1 кг желтых слив), сахарная пудра, сахар, сливочное масло, изюм, коринка, яйцо.

Шарлотка из ржаного хлеба с патокой

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками. Дно и стенки глубокой сковороды смазать маслом, побрызгать патокой, насыпать крошек сушеного ржаного хлеба. Яблоки уложить слоями, пересыпая крошками, обрызгивая патокой и маслом. Сверху посыпать крошками, облить молоком, посыпать сахаром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке.

Подать со сливками или молоком.

12 яблок, 1,5 стакана крошек сушеного ржаного хлеба, 1,5 стакана патоки, 1,5 стакана молока, сливочное масло, сахар.

Шарлотка из ржаного хлеба с яблоками

Стакан крошек смешать с сахаром, яблоки очистить, нарезать ломтиками. Дно и стенки глубокой сковороды смазать маслом, посыпать крошками, выложить в нее слоями яблоки, пересыпая их крошками с сахаром, обрызгивая маслом. Залить молоком, размешанным с желтками, смазать яйцом, посыпать сахаром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

1,5 стакана крошек сушеного ржаного хлеба, 12 крупных яблок, 0,5 стакана сахара, 3 стакана молока, 3 желтка, 1 яйцо.

Запеканка из свежих (сушеных) яблок

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, измельчить, побрызгать лимонным соком. Сухари истолочь, желтки растереть с сахаром, размягченным маслом; смешать с яблоками, сухарями, изюмом и коринкой, ввести взбитые белки. Выложить массу на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо. Смазать яйцом, посыпать сахаром и подрумянить в духовке. Подать со сливками, молоком или ореховым молоком.

Примечание. Свежие яблоки можно заменить сушеными, отварив и протерев их.

12 крупных яблок, 1 лимон, 100 г сладких сухарей, 8 яиц, 1 стакан сахара, 4 ст. ложки сливочного масла, 100 г изюма, 100 г коринки.

Запеканка яблочная

Яблоки испечь, протереть; желтки растереть с сахаром,

сметаной, толчеными сухарями, ввести взбитые белки. Выложить половину этой массы на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, покрыть яблочным пюре, накрыть второй половиной массы, смазать яйцом и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком и фруктовым сиропом.

12 крупных яблок, 9 яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 12 сладких сухарей.

Запеканка абрикосовая

Абрикосы протереть. Далее готовить, как «Запеканку яблочную». Абрикосы можно заменить курагой, предварительно отварив ее.

1.2 кг абрикосов (400 г кураги), 9 яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 12 сладких сухарей.

Запеканка черносливовая

Чернослив отварить, протереть. Далее готовить, как «Запеканку яблочную». Подать со сливками или молоком.

400 г чернослива, 9 яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 12 сладких сухарей.

Запеканка черносмородиновая

Черную смородину протереть. Далее готовить, как «Запеканку яблочную».

Примечание. Если используется варенье, то к желткам добавить 0,5 стакана сахара.

Подать со сливками, молоком или миндальным молоком.

1.2 кг черной смородины (800 г черносмородинового варенья), 9 яиц, 1 стакан сахара, 2 стакана сметаны, 18 сладких сухарей.

Запеканка из орехов и ржаных крошек

Крошки залить молоком, протереть, смешать с молотыми орехами и теплым маслом, растертыми с сахаром, желтками, ввести взбитые белки. Выложить массу на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, смазать яйцом, посыпать сахаром и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

100 г крошек сушеного ржаного хлеба, 1 стакан молока, 100 г орехов, 3 ст. ложки сливочного масла, 9 яиц, 1 стакан сахара.

Блюда из теста

Блины. Блинчики

Блины из гречневой и пшеничной муки (1-й вариант)

Поставить опару из 0,75 стакана теплого молока, дрожжей и пшеничной муки. Когда тесто подойдет, ввести в него желтки, теплое масло, сахар и соль. Хорошо взбить, добавляя постепенно гречневую муку и столько теплого молока, чтобы тесто было консистенции сметаны, дать подняться вторично. Затем ввести взбитые белки, перемешать и испечь на раскаленной, смазанной маслом сковороде, тонкие блины. Подать со сметаной, подрумяненным с луком маслом, тертым сыром, консервированными белыми грибами или фрикасе из шампиньонов (см. «Блюда из картофеля, овощей, бобовых, грибов»).

3 стакана пшеничной муки, 1,5 стакана гречневой муки, 30 г дрожжей, 6 яиц, 1 ч. ложка сахара, 4 ст. ложки сливочного масла, молоко, соль.

Блины из гречневой и пшеничной муки (2-й вариант)

За 6 часов до того, как печь блины, приготовить тесто. Для этого 1 стакан (с горкой) пшеничной муки соединить с теплой водой, в которой растворены дрожжи. Когда опара поднимется, всыпать гречневую и остальную пшеничную муку, взбить, заварить горячим молоком, перемешать. Потом добавить растопленное масло, сахар, соль, растертые желтки, перемешать и дать подняться вторично. Ввести взбитые белки. Тесто должно быть консистенции жидкой сметаны.

2 стакана пшеничной муки, 2 стакана гречневой муки, 25 г дрожжей, 1 стакан воды, 2 стакана молока, 2 ст. ложки

сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, 1,5 ч. ложки соли, 4 яйца.

Блины из гречневой и пшеничной муки наскоро

Желтки размешать с простоквашей, добавить, постоянно размешивая, муку, масло, соль, ввести взбитые белки, перемешать и испечь блины. Подать со сметаной, подрумяненным с луком маслом, тертым сыром, консервированными белыми грибами, фрикасе из шампиньонов (см. «Блюда из картофеля, овощей, бобовых, грибов»).

1,5 стакана пшеничной муки, 1,5 стакана гречневой муки, 4 яйца, 1,25 стакана простокваши, 2 ст. ложки сливочного масла, 1–1,5 ч. ложки соли.

Блинчики из пшеничной муки

Желтки растереть с солью, сахаром. Продолжая растирать, добавить молоко и взбитые белки. Смазывая сковороду маслом, испечь тонкие блинчики.

2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 4 стакана молока, 2 ч. ложки сахара, соль.

Блинчики наскоро

Яйца взбить, развести теплым молоком и водой, добавить масло, соль, сахар и, все время растирая, муку. Испечь тонкие блинчики, подрумянивая их с двух сторон на смазанной маслом сковороде.

2 стакана муки, 2 яйца, 2 стакана молока, 2 стакана воды, 1 ст. ложка сливочного масла, сахар, соль.

Блинчики с начинкой из шпината, запеченные в сметане

Желтки растереть с сахаром. Не переставая растирать, добавить муку, молоко, воду, ввести взбитые белки, соль; испечь тонкие блинчики. Шпинат отварить в подсоленной воде, отцедить, протереть. Муку подрумянить в масле, влить сливки, вскипятить, смешать со шпинатом и прогреть. На половинку каждого блинчика положить ложку шпината, накрыть второй половинкой. Блинчики выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, залить сметаной, размешанной с яйцами, и подрумянить в духовке.

Для теста: 1 стакан муки, 4 яйца, 1 ч. ложка сахара, 1 стакан молока, 1 стакан воды, соль; для начинки: 200 г шпината, 1 ст. ложка масла, 2 ч. ложки муки, 0,5 стакана сливок (молока), соль; 0,5 стакана сметаны, 2 яйца.

Блинчики на простокваше

Простоквашу смешать с яйцами, солью и сахаром. Добавить, постоянно растирая, муку. Испечь блинчики и подать их с вареньем.

400 г пшеничной муки, 6 стаканов простокваши, 6 яиц, 0,5 стакана сахара, растительное масло.

Блинчики жареные

Испечь блинчики (см. выше), подрумянивая с одной стороны. Сложить каждый вчетверо, подрумяненной стороной внутрь, обжарить в масле и подать с лимонным соком' и сахаром или пюре из черной смородины.

Блинчики жареные с начинкой из творога с изюмом и коринкой

Испечь блинчики (см. выше), подрумянивая с одной стороны. Творог отжать, протереть, смешать с растертой с желтками

сметаной, растопленным маслом, солью, сахаром с ванилином, изюмом и коринкой. Намазать подрумяненную сторону блинчиков, скрутить в трубочку или сложить конвертиком, обжарить в масле, уложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой с ванилином. Подать со сметаной, лимонным соком.

Блинчики; для начинки: 400 г творога, 0,5 стакана сметаны, 2 желтка, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ч. ложки сахара, 50 г изюма, 50 г коринки, ванилин, сахарная пудра.

Блинчики, запеченные со сметаной

Испечь полпорции блинчиков (см. выше). Глубокое блюдо смазать маслом и посыпать крошками; желтки растереть с половиной сахара, смешать со сметаной и коринкой. Блинчики сложить пополам, уложить на блюдо, смазывая приготовленной смесью, посыпать крошками и сахаром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке.

Блинчики; 6 желтков, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 100 г коринки, крошки, сливочное масло.

Блинчики с начинкой из творога, запеченные в сметане

Испечь блинчики (см. выше), подрумянивая с обеих сторон. Творог отжать, протереть, добавить 2 яйца, растертые с сахаром, ванилином и сметаной, перемешать. Уложить начинку кучкой на середину каждого блинчика, свернуть его в трубочку, нарезать наискось кусочками шириной 2–3 см, уложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо, смазать яйцом, посыпать сахаром и подрумянить в духовке. Подать со сметаной и сахарной пудрой с ванилином.

Блинчики; для начинки: 400 г творога, 3 яйца, 2 ст. ложки сахара, 0,5 стакана сметаны, ванилин, растительное масло.

Пирог блинчатый с пюре из свежих слив (чернослива), покрытый меренгой

Сливы протереть, смешать с сахаром (чернослив отварить в сиропе и протереть). Испечь блинчики (см. выше). Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать крошками, уложить на него блинчики, покрывая каждый слоем пюре из слив (чернослива), верхний блинчик посыпать сахаром, побрызгать маслом; слегка прогреть в духовке. Белки взбить с сахаром, покрыть блинчатый пирог и подрумянить его в духовке. Гарнировать засахаренными фруктами (или шинкованными цукатами, или мармеладом), посыпать сахарной пудрой. Подать со сливками или молоком.

Блинчики; 800 г свежих слив (400 г чернослива без косточек), 4 белка, сахар, засахаренные фрукты (цукаты, мармелад), сахарная пудра.

Пирог блинчатый с вареньем

Испечь блинчики (см. вЬ1ше). Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать крошками, уложить на него блинчики, смазывая каждый из них вареньем. Желтки растереть с сахаром, смешать со взбитыми белками, покрыть верхний блинчик. Подрумянить пирог в духовке.

Блинчики; 800 г густого варенья, 3 яйца, 0,5 стакана сахара.

Каравай из блинчиков с морковью и яйцами

Морковь нашинковать, посолить и стушить в масле под крышкой. Затем добавить рубленые крутые яйца, рубленую зелень, перемешать. Испечь блинчики (см. «Блинчики из пшеничной муки»). Форму смазать маслом, посыпать крошками и уложить блинчики, перемежая их фаршем из моркови и яиц; верхний блин посыпать крошками, побрызгать маслом. Каравай подрумянить в духовке и подать с маслом.

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 1–2 яйца, 2 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, соль; для фарша: 800 г моркови, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Каравай из блинчиков с рисом и яйцами

Испечь блинчики (см. «Блинчики из пшеничной муки»). Зелень порубить, перемешать с рублеными крутыми яйцами. Рис отварить (должен быть рассыпчатым), заправить теплым маслом, смешать с яйцами, зеленью, посолить. Далее готовить, как указано выше. Подать с маслом.

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 1–2 яйца, 2 стакана молока, соль; для фарша: 6 ст. ложек риса, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Каравай из блинчиков с гречневой кашей и яйцами

Сварить кашу (см. раздел «Блюда из круп и макаронных изделий»); испечь блинчики без сахара (см. «Блинчики из пшеничной муки»), подрумянивая их с двух сторон. Далее готовить, как указано выше, заменив рис гречневой кашей, а укроп и петрушку — подрумяненным в масле шинкованным луком. Подать с маслом.

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 1–2 яйца, 2 стакана молока, соль; для фарша; 1 стакан гречневой крупы, 0,5 ст. ложки сливочного масла, соль; 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 яйца.

Каравай из блинчиков с перловой кашей и яйцами

Сварить перловую кашу (см. раздел «Блюда из круп и макаронных изделий»). Далее готовить, как «Каравай из блинчиков с рисом и яйцами». Подать с маслом.

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 1–2 яйца, 2 стакана молока, соль; для фарша: 1 стакан перловой крупы, 0,5 ст. ложки сливочного масла, соль; 2 яйца, укроп, зелень петрушки.

Каравай из блинчиков с пюре из шпината, щавеля и яйцами

Шпинат и щавель протушить в масле, соединить с рублеными крутыми яйцами. Далее готовить, как «Каравай из блинчиков с рисом и яйцами».

Для теста; 1 стакан пшеничной муки, 1–2 яйца, 2 стакана молока, соль; для фарша: 1 кг шпината, 200 г щавеля, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки, укроп, соль.

Пирожки блинчатые с рисом и яйцами

Испечь блинчики (см. «Блинчики из пшеничной муки»), подрумянить с одной стороны. Рис отварить (должен быть рассыпчатым), смешать с маслом, рублеными крутыми яйцами, солью. Начинку уложить кучкой на подрумяненную сторону блинчиков, свернуть их конвертиком, перевязать, затем обвалять в муке или, обмакнув в яйцо, обвалять в крошках и обжарить в масле. Снять нитки, разложить пирожки на блюде, украсить веточками свежей или обжаренной в масле петрушки.

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 4 стакана молока, соль; для ф а р ш а: 4 ст. ложки риса, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, соль; зелень петрушки, укроп.

Пирожки блинчатые с репой и яйцами

Репу порубить, посолить, стушить в масле, перемешать с рублеными крутыми яйцами. Далее готовить, как указано выше, заменив рис репой. Подать с маслом.

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 4 стакана молока, соль; для фарша: 2 репы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, соль.

Пирожки блинчатые с начинкой из сморчков в сметане

Сморчки порубить, обжарить в масле, заправить сметаной,

солью. Далее готовить, как указано выше, заменив рис и яйца грибами в сметане.

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 4 стакана молока, соль; для фарша: 400 г сморчков, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, соль.

Пирожки блинчатые с грибами, перловой кашей и луком

Сварить крутую перловую кашу, заправить ее маслом; грибы отварить, порубить. Лук подрумянить в масле и смешать с грибами и кашей. Испечь блинчики (см. «Блинчики из пшеничной муки»), подрумянивая их с одной стороны. Далее готовить, как указано выше. Украсить веточками петрушки.

Для теста; 2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 4 стакана молока, соль; для фарша: 1 стакан перловой крупы, 0,5 ст. ложки сливочного масла, соль; 50 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Пирожки блинчатые со шпинатом, щавелем и яйцами

Шпинат и щавель отварить, протереть, заправить маслом, перемешать с рублеными крутыми яйцами, солью. Далее готовить, как «Пирожки блинчатые с рисом и яйцами».

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 4 стакана молока, соль; для фарша: 300 г шпината, 100 г щавеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, соль.

Вареники

Вареники со свежей капустой и грибами под соусом

Грибы отварить, порубить, отвар процедить. Капусту

порубить, обжарить в масле, смешать с поджаренным рубленым луком, грибами, солью. Замесить тесто, тонко его раскатать, вырезать лепешки, в центр каждой положить начинку и защипать. Отварить вареники в подсоленной воде и подать с соусом. Для его приготовления 0,5 стакана грибного отвара смешать с мукой и влить тонкой струйкой, постоянно мешая, в кипящий остальной отвар. Когда соус закипит и загустеет, добавить сметану, масло, перемешать.

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 8 ст. ложек воды, соль; для фарша: 50 г сушеных белых грибов, 200 г белокочанной капусты, 1 луковица, растительное масло, соль; для соуса: 2,5 стакана грибного отвара, 4 ч. ложки муки, 2,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Вареники со свежей капустой и яйцами

Капусту мелко порубить, посолить, стушить в масле под крышкой и перемешать с рублеными крутыми яйцами. Тесто замесить, тонко раскатать, вырезать лепешки, на середину каждой положить начинку, защипать и отварить вареники в подсоленной воде. Подать с подрумяненным маслом.

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 8 ст. ложек воды, соль; для фарша; 400 г белокочанной капусты, 2 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, соль.

Вареники с грибами

Грибы отварить в подсоленной воде, порубить, смешать с поджаренным в масле шинкованным луком. Замесить тесто, тонко его раскатать, вырезать лепешки, на середину каждой положить фарш, защипать и отварить вареники в подсоленной воде. Подать с маслом и подрумяненным луком.

Для теста; 2 стакана муки, 2 яйца, 8 ст. ложек воды, соль; для фарша: 50 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, соль.

Вареники с творогом

Творог растереть, смешать с яйцами, сметаной, сахаром, солью. Замесить тесто, тонко его раскатать, вырезать лепешки, на середину каждой положить начинку, защипать и отварить вареники в подсоленной воде. Подать со сметаной и горячим маслом или подрумяненным маслом.

Для теста; 2 стакана муки, 2 яйца, 8 ст. ложек воды, соль; для начинки; 400 г творога, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны, сахар, соль.

Вареники с черникой

Чернику смешать с сахаром. Приготовить крутое тесто, тонко его раскатать, вырезать лепешки, положить на них по чайной ложке черники, защипать. Отварить и подать с сахаром и сметаной.

Для теста: 1,5 стакана муки, 1–2 яйца, 0,5 стакана воды, соль; для начинки: 600 г черники, 1 стакан сахара.

Вареники с вишнями

Готовить, как «Вареники с черникой». Подать с сахаром и сметаной.

Для теста; 1,5 стакана муки, 1–2 яйца, 0,5 стакана воды, соль; для начинки: 800 г вишни, 1 стакан муки, 1–2 яйца, 0,5 стакана сахара.

Оладьи

Оладьи яблочные

Желтки растереть с сахаром, ванилином, сметаной, мукой. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, разрезать на четвертушки, посыпать сахаром и сбрызнуть лимонным соком. Белки взбить, перемешать с тестом. Ломтики яблок обмакнуть в тесто и обжарить в кипящем масле. Затем выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой с ванилином и подать с вареньем.

200 г муки, 9 яиц, 0,75 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 9 яблок, ванилин, сахарная пудра, лимонный сок.

Оладьи на простокваше

Простоквашу смешать со сметаной и дрожжами, добавить, размешивая, муку. Когда тесто поднимется, вбить яйца, перемешать. Жарить в закипевшем масле. Подать с вареньем.

100 г. муки, 1 стакан простокваши, 0,5 стакана сметаны, 4 яйца, дрожжи, соль.

Оладьи из манной каши с коринкой и миндалем

Миндаль смолоть. Сварить манную кашу, смешать ее с миндалем и коринкой. Далее готовить, как «Оладьи яблочные», заменив яблоки манной кашей.

200 г муки, 9 яиц, 0,75 стакана сахара, 1 стакан сметаны; манная каша, 100 г миндаля, 100 г корйнки, ванилин, сахарная пудра.

Оладьи на дрожжах

Дрожжи растворить в молоке, добавить соль, сахар, муку. Поджарить оладьи и подать их с вареньем или медом.

3 стакана муки, 2 стакана молока (воды), 2 ст. ложки сахара, дрожжи, соль.

Клецки, паштеты, скриглики, гренки, волованчики

Клецки жареные с изюмом и коринкой

Воду вскипятить с маслом, всыпать муку, перемешать. Когда немного остынет, добавить яйца, сахар, соль, тесто выбить. Всыпать коринку и изюм, перемешать. Обжарить в кипящем масле. Подать со сметаной, смешанной с сахарной пудрой и ванилином.

400 г муки, 1 стакан воды, 200 г сливочного масла, 12 яиц, 0,5 стакана сахара, 1 стакан коринки, 1 стакан изюма, соль.

Клецки заварные наскоро с компотом из черники

Воду вскипятить с маслом, всыпать муку, размешивая, довести массу до кипения. Когда немного остынет, добавить сахар, соль, яйца, перемешать. Захватывая чайной ложкой, опускать клецки в кипяток. Затем откинуть их на дуршлаг, отцедить. Подавать горячими или холодными с компотом из черники (см. рецепт приготовления).

1,5 стакана муки, 1 стакан йоды, 2 ст. ложки сливочного масла, 1,5 ст. ложки сахара, 6 яиц, соль.

Клецки по-гамбургски

Масло растереть с тремя желтками, добавить, продолжая растирать, остальные яйца, муку, соль; ввести взбитые белки, перемешать. Захватывая чайной ложкой, опускать клецки в кипящее молоко. Когда всплывут, вынуть шумовкой. Подать с маслом.

4 ст. ложки масла, 6 яиц, 1,3 стакана муки, соль; 1,2 л

молока.

Клецки «Саксонские» заварные

Молоко вскипятить с маслом, всыпать муку, перемешать и, когда остынет, вбить по одному яйца, добавить соль, сахар и взбивать, пока тесто не станет гладким. Отварить клецки, опуская по неполной чайной ложке, в подсоленном кипятке. Когда всплывут, вынуть шумовкой.

4 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан молока, 2 стакана муки, 6 яиц, 1 ч. ложка сахара, соль.

Клецки «Саксонские» заварные под жидким соусом «Бешемель»

Приготовить клецки «Саксонские» (см. выше). Муку прокалить в масле, влить половину горячих сливок, затем добавить тертый сыр, остальные теплые сливки с яйцами, перемешать. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать крошками и уложить клецки, поливая их^ соусом (см. «Соусы, заправки»); посыпать крошками, сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке.

Клецки «Саксонские», сыр, сливочное масло; жидкий соус «Бешемель».

Клецки с грибами под соусом

Грибы отварить, порубить, отвар процедить. Масло растереть, постепенно добавить яйца, муку, желтки, грибы; посолить, ввести взбитые белки. Захватывая чайной ложкой, опускать в кипящую воду. Когда клецки всплывут, выложить их на глубокое блюдо. Полстакана грибного отвара остудить, смешать с мукой и влить тонкой струйкой, постоянно мешая, в кипящий остальной отвар. Когда соус закипит и загустеет, добавить сметану и масло, перемешать. Клецки залить соусом и прогреть, не доводя до

кипения.

50 г сушеных белых грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 6 яиц, 1 стакан муки, соль; для соуса: 2,5 стакана грибного отвара, 4 ч. ложки муки, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Паштет «Вологодский» с белыми грибами и рисом

Грибы и рис порознь отварить, грибы порубить, отвар процедить. Лук поджарить в масле, соединить с рисом и грибами, заправить маслом, посолить. Масло растереть, смешать со сметаной, яйцом, посолить и добавить постепенно, продолжая растирать, муку. Тесто раскатать, выложить им дно и стенки смазанной маслом и посыпанной мукой паштетницы (часть теста оставить). Потом заполнить фаршем, накрыть оставшимся тестом, залепить края, смазать яйцом, подрумянить в духовке. Из грибного бульона приготовить соус. Для этого муку подрумянить в масле, развести грибным отваром, помешивая, вскипятить. Затем добавить сметану, грибы, соль и прогреть, не доводя до кипения.

Для теста: 200 г масла, 1 стакан сметаны, 2–2,5 стакана муки, 1 яйцо, соль; для ф а р ш а: 6 ст. ложек риса, 50 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, соль; для с о у-с а: 2,5 стакана грибного отвара, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки муки, 0,5 стакана сметаны, соль.

Паштет слоеный с грибами, кнелями и солеными корнишонами под соусом

Приготовить кнели. Корнишоны и грибы отварить, нашинковать. Паштетницу смазать маслом, посыпать мукой. Приготовить слоеное тесто, раскатать его так, чтобы оно полностью покрыло дно, стенки, а затем и сам паштет, уложить в смазанную маслом и посыпанную мукой паштетницу. Фарш класть слоями; кнели, корнишоны, грибы. Отвары грибов и корнишонов соединить, 0,5 стакана остудить, смешать с мукой, остальную жидкость вскипятить и влить в него тонкой струйкой,

постоянно мешая, холодный отвар. Когда закипит и загустеет, добавить масло и столько сливок (молока), чтобы всего получилось 3 стакана соуса. Прогреть его, не доводя до кипения, залить фарш. Накрыть его свисающими сторонами пласта, смазать яйцом и подрумянить в духовке. Оставшийся соус подать отдельно.

Для теста: 400 г муки, 1 яйцо, 12 ст. ложек воды, 400 г сливочного масла, соль; для фарша: 0,5 порции кнелей, 200 г соленых корнишонов, 50 г сушеных белых грибов; для соуса; 3 стакана смеси отваров, 3 ч. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, сливки (молоко), соль; 1 яйцо.

Паштет слоеный со свежими грибами (белыми, подосиновиками, рыжиками)

Грибы нарезать, посолить, обжарить в масле. Дальше готовить, как «Паштет слоеный с грибами, кнелями и солеными корнишонами под соусом», заменив сушеные грибы, кнели, корнишоны свежими грибами, а грибной соус соусом «Курляндский» (см. «Соусы, заправки»).

Для теста: 400 г муки, 1 яйцо, 12 ст. ложек воды, 400 г сливочного масла, соль; для фарша: 800 г свежих грибов (белых, подосиновиков, рыжиков), 2 ст. ложки масла, соль; соус «Курляндский».

Паштет слоеный со спаржей

Готовить, как «Паштет слоеный с грибами, кнелями и солеными корнишонами под соусом». Спаржу отварить, нарезать. Отвар использовать для приготовления соуса «Голландский» (см. «Соусы, заправки»). Залить им спаржу, а остальной соус подать отдельно.

Для теста: 400 г муки, 1 яйцо, 12 ст. ложек воды, 400 г сливочного масла, соль; для фарша: 800 г спаржи, соль.

Скриглики, жаренные с луком

Замесить крутое тесто, тонко его раскатать, посыпать мукой и

нарезать ромбами со стороной 4 см. Затем отварить до мягкости в подсоленной воде, обдать холодной водой, отцедить. Луковицу нашинковать, слегка подрумянить в масле, смешать со скригликами и прожарить в масле.

3 стакана муки, 2 яйца, 8 ст. ложек воды, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, соль.

Скриглики, запеченные со сметаной и сыром

Сметану смешать с желтками, тертым сыром, ввести взбитые белки, перемешать. Сотейник смазать маслом, посыпать крошками. Скриглики (см. выше) уложить слоями, смазывая маслом и покрывая приготовленной смесью, посыпать сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке.

1,5 стакана муки, 1 яйцо, 4 ст. ложки воды, соль; 1 стакан сметаны, 6 яиц, 2 ст. ложки тертого сыра, масло.

Скриглики, запеченные с помидорами

Готовить, как указано выше, заменив сыр томатом-пюре из свежих помидоров.

Скриглики, 1 стакан сметаны, 6 яиц, 200 г томатного пюре, масло.

Гренки мучные, жаренные ломтиками

Масло растереть с яйцами, вбивая по одному, развести молоком, всыпать, продолжая растирать, муку, сахар, соль. Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и подрумянить в духовке. Когда остынет, нарезать ломтиками, обвалять в муке или, обмакнув в яйцо, обвалять в крошках и обжарить в масле.

4 ст. ложки сливочного масла, 6 яиц, 1 стакан молока, 1–1,5 стакана муки, 1 ч. ложка сахара, соль.

Гренки слоеные с сыром

Замесить слоеное тесто, тонко его раскатать, нарезать ромбами. Масло растереть с тертым сыром, намазать ромбы, положить их на смазанный маслом и посыпанной крошками или мукой лист и подрумянить в духовке.

Для теста: 200 г муки, 1 яйцо (мелкое), 6 ст. ложек воды, 200 г сливочного масла, соль; д л я п а с т ы: 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра.

Волованчики слоеные с кнелями под соусом из томата-пюре со сметаной

Готовить, как «Пирог слоеный со спаржей под сливочным соусом»; заменив спаржу кнелями (см. «Пироги, рулеты, тартелетки, ватрушки»), и сливочный соус соусом-томатом со сметаной (см. «Соусы, заправки»).

Для теста; 400 г муки, 1 яйцо, 12 ст. ложек воды, 400 г сливочного масла, соль; для фарша; 0,5 порции кнель; соус из томата-пюре со сметаной.

Хлеб, сухарики, лепешки, коржики

Хлеб домашний пшеничный на дрожжах

Дрожжи и соль растворить в теплой воде, всыпать муку и месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. Дать ему хорошо подняться, переложить в смазанную маслом и посыпанную мукой тонкую металлическую форму, смазать яйцом и поставить в духовку. Печь на среднем огне.

400 г пшеничной муки, 1,5 ч. ложки соли, 1 стакан воды, 1 яйцо, дрожжи.

Хлеб домашний ржаной сдобный на дрожжах

Дрожжи растворить в теплом молоке, всыпать половину муки, размешать и поставить в теплое место. Когда опара поднимется, добавить масло, соль, яйца, всыпать остальную муку и месить, пока тесто не начнет отставать от рук. Дать подняться вторично. Затем выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой тонкую форму, наколоть, смазать маслом сверху и по бокам и поставить в духовку.

800 г ржаной муки, 2,3 стакана молока, 1 стакан растительного масла, 4 яйца, 2,3 ч. ложки соли, дрожжи.

Хлеб домашний ржаной постный без дрожжей

Муку залить теплой водой с солью, вымесить тесто, выложить его в смазанную маслом и посыпанную мукой тонкую глиняную миску, наколоть вилкой, смочить водой, посыпать мукой и подрумянить в духовке. Хлеб должен быть весом не более 800 г, иначе не пропечется.

600 г ржаной муки, 2 ч. ложки соли, 1,5 стакана воды.

Хлеб домашний пшеничный сдобный на дрожжах

Изготавливается, как «Хлеб домашний ржаной сдобный на дрожжах».

800 г пшеничной муки, 2,3 стакана молока, 1 стакан растительного масла, 4 яйца, 2,3 ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахара, дрожжи.

Хлеб домашний пшеничный постный без дрожжей

Изготавливается, как «Хлеб домашний ржаной постный без дрожжей».

600 г пшеничной муки, 0,73 стакана растительного масла, 1,5 стакана воды, 2 ч. ложки соли.

Булка домашняя пшеничная сдобная

В теплом молоке растворить дрожжи, всыпать половину муки, дать подняться. Затем выбить, добавить сахар, соль, теплое масло, яйца, остальную муку. Месить, пока не начнет отставать от рук. Дать подняться, переложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, смазать яйцом и выпечь в духовке.

800 г пшеничной муки, 2,5 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, 0,5 стакана сливочного масла, 8 яиц, дрожжи, соль.

Сухарики наскоро

Булочки разрезать вдоль на три части и подрумянить в духовке.

Сухарики сладкие с ванилином

Испечь булочки сладкие с ванилином (см. рецепт приготовления), разрезать их пополам и подрумянить в духовке.

Сухарики с кардамоном и коринкой, обсыпанные сахаром

Испечь булочки сладкие с кардамоном и коринкой (см. рецепт приготовления), обмакнуть срезом в сливки, размешанные с желтками, обвалять в сахаре, разложить на смазанном маслом и посыпанном мукой листе, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

Булочки сладкие с кардамоном и коринкой, 1,5 стакана сливок (молока), 3 желтка, сахар.

Сухарики с лимонной цедрой

Дрожжи растворить в теплом молоке, смешать с половиной муки, дать подняться. Затем влить масло, взбить по одному яйца, добавить соль, сахар, лимонную цедру, остальную муку. Месить, пока тесто не начнет отставать от рук. Дать подняться вторично, выложить на доску и сформовать длинную узкую булочку. Положить ее на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, смазать яйцом и испечь. Когда булочка остынет, нарезать ее тонкими ломтиками, разложить на листе и подрумянить в духовке.

1,5 стакана молока, 4 ст. ложки растительного масла, 7 яиц, 400 г муки, 1,25 стакана молока, 4 ст. ложки растительного масла, 7 яиц, 0,5–0,75 стакана сахара, цедра с 0,5 лимона, дрожжи, соль.

Сухарики с цукатами, покрытые помадкой

Испечь сладкие булочки с цукатами (см. рецепт), разрезать их пополам, обмакнуть срезом в молоко, размешанное с желтками, разложить на смазанном маслом и посыпанном мукой листе и подрумянить в духовке. Когда сухарики остынут, покрыть их со стороны среза белой ванильной, розовой фруктовой или шоколадной помадкой (см. рецепт приготовления).

Сладкие булочки с цукатами, 1 стакан молока (сливок), 2 желтка, белая ванильная, розовая фруктовая или шоколадная помадка.

Сухари серые

Поставить опару из ржаной муки, теплого молока и дрожжей. Когда запузырится, добавить яйца, растопленное масло, пшеничную муку, соль. Дать подняться, слепить булочки, выложить их на смазанный маслом и посыпанный мукой лист и

испечь в духовке. Готовые булочки разрезать пополам и подрумянить в духовке.

200 г ржаной муки, 400 г пшеничной муки, 0,5 л молока, 30 г дрожжей, 2 яйца, 6 ст. ложек сливочного масла, соль.

Лепешки из пшеничной муки с сыром

Желтки растереть с сахаром, растопленным маслом, мукой, солью. Тесто тонко раскатать, вырезать лепешки, выложить их на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, посыпать тертым сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке.

6 желтков, 1 ч. ложка сахара, 3 ст. ложки сливочного масла, 1,5 стакана пшеничной муки, сыр, соль.

Лепешки из ржаной муки с сыром

Сметану растереть с маслом, мукой, посолить и вымесить, подливая столько воды, чтобы получилось некрутое тесто. Раскатать его толщиной в палец, вырезать лепешки, разложить их на смазанном маслом и посыпанном мукой листе, наколоть вилкой и подрумянить в духовке. Сыр растереть со взбитыми яйцами, намазать полуостывшие лепешки, побрызгать их маслом и подрумянить в духовке. Подавая, посыпать рубленой петрушкой.

0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана растопленного сливочного масла, 1–1,5 стакана ржаной муки, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 яйца, зелень петрушки, соль.

Коржики

Сметану размешать с маслом. Муку насыпать горкой, сделать в ней воронку и влить в нее понемногу сметану с маслом, перемешивая с мукой сначала ложкой, затем рукой. Тесто должно быть не очень крутым. Тонко его раскатать, вырезать стаканом

лепешки, выложить их на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, наколоть и подрумянить в духовке.

1 стакан сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 2,5 стакана муки, соль.

Соусы, заправки

Соус томатный со сметаной (1-й вариант)

В кипящее молоко влить тонкой струйкой, постоянно мешая, холодное молоко, размешанное с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить сметану, томат-пюре, масло, соль. Прогреть, не доводя до кипения.

Примечание. Томат-пюре можно заменить протертыми и стушенными в масле свежими помидорами.

2 стакана молока, 3 ч. ложки муки, 0,5 стакана сметаны, 200 г томата-пюре, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Соус томатный со сметаной (2-й вариант)

Стакан отвара вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,5 стакана холодного отвара, размешанного с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, сметану, томат-пюре и прогреть, не доводя до кипения.

Примечание. Томат-пюре можно заменить протертыми и стушенными в масле свежими помидорами.

1,5 стакана отвара овощей, 2 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 400 г томата-пюре, соль.

Соус томатный со сливками

Половину молока вскипятить и влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, остальное молоко, размешанное с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить сливки, томат-пюре, масло, соль. Прогреть, постоянно мешая и не доводя до кипения.

Примечание. Томат-пюре можно заменить протертыми и стушенными в масле свежими помидорами.

1 стакан молока, 2 ч. ложки муки, 1 стакан сливок, 1 стакан томата-пюре, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Соус с укропом и петрушкой (1-й вариант)

Полтора стакана отвара вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, 1 стакан холодного отвара, размешанного с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, сливки, рубленую зелень, перемешать и прогреть, не доводя до кипения.

2,5 стакана отвара овощей, 3 ч. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сливок (молока), укроп, зелень петрушки, соль.

Соус с укропом и петрушкой (2-й вариант)

В половине масла подрумянить муку, залить отваром овощей, вскипятить, добавить сливки, остальное масло, соль. Прогреть, не доводя до кипения, и всыпать рубленую зелень.

2 стакана отвара овощей, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ч. ложки муки, 1 стакан сливок (молока), укроп, зелень петрушки, соль.

Соус «Вестфальский»

В половине масла подрумянить муку, развести отваром овощей, вскипятить. Добавить сливки, остальное масло, соль, рубленую зелень и прогреть, не доводя до кипения.

2 стакана отвара овощей, 2 ст, ложки сливочного масла, 3 ч. ложки муки, 1 стакан сливок, укроп, соль.

Соус «Двинский»

Овощи нарезать, отварить в подсоленной воде, отцедить, протереть. Полтора стакана отвара вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, остальной отвар, размешанный с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, сливки, размешанные с желтками, и прогреть, не доводя до кипения. Всыпать рубленый укроп.

2 стакана отвара овощей (репы, моркови, лука-порея, сельдерея), 4 ч. ложки муки, 1 стакан сливок, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 желтка, укроп, соль.

Соус «Венский», белый

Муку подрумянить в масле. Залить отваром овощей, вскипятить, добавить сливки, масло, сок лимона, сахар и прогреть, не доводя до кипения.

2 стакана отвара овощей, 2 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сливок, 1 лимон, 2 ч. ложки сахара, соль.

Соус «Эстляндский»

Огурцы очистить, нарезать поперек, отварить в отваре овощей, отцедить. Муку подрумянить в масле, залить отваром овощей и огурцов, вскипятить. Затем добавить масло, сливки, огурцы, прогреть, не доводя до кипения, всыпать рубленую зелень и перемешать.

2 стакана отвара овощей и огурцов, 3 соленых огурца, 4 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сливок, укроп, зелень петрушки.

Соус лимонныи

Стакан отвара овощей вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,5 стакана холодного отвара, размешанного с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить сливки, сок лимона, цедру, масло, соль, сахар. Прогреть, не доводя до кипения.

1.5 стакана отвара овощей, 3 ч. ложки муки, 1,5 стакана сливок (молока), сок из 1 лимона, цедра с 0,5 лимона, 2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Соус «Красный», с лимоном и подрумяненным сахаром

В половине масла подрумянить муку, развести овощным отваром, дать закипеть. Когда загустеет, добавить масло, сок лимона, сироп из подрумяненного сахара. Прогреть, не доводя до кипения. Для приготовления сиропа сахар высыпать на сковороду и, помешивая, подрумянить, затем влить кипяток и, помешивая, довести до кипения.

2.5 стакана отвара овощей, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 ч. ложки муки, 0,75 стакана сиропа из подрумяненного сахара (0,75 стакана воды, 0,5 стакана сахара), 1 лимон.

Соус «Голландский»

Масло растереть с желтками. Половину отвара овощей вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, холодный отвар, размешанный с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло с желтками, сливки, посолить и прогреть, не доводя до кипения.

2 стакана отвара овощей, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 желтка, 1 стакан сливок, 2 ч. ложки муки, соль.

Соус из хрена, горячий

2.5 стакана молока вскипятить с тертым хреном, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,5 стакана холодного молока, размешанного с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, соль и прогреть, не доводя до кипения.

3 стакана молока (отвара овощей), 6 ст. ложек хрена, 4 ч. ложки муки, 2 ст. ложки масла (сметаны), соль.

Соус «Харбинский»

Желтки растереть с сахаром, влить, постоянно растирая, растительное масло, сок лимона. Добавить тертый хрен, соль, рубленую зелень, перемешать и поставить в холодильник.

6 желтков, 3 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки растительного масла, 1 лимон, 6 ст. ложек тертого хрена, укроп, зелень петрушки, соль.

Соус «Деревенский»

Соленые корнишоны мелко нарезать, отварить. Полстакана отвара остудить, смешать с мукой, остальной вскипятить и влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, холодный отвар. Когда закипит и загустеет, добавить сок лимона, корнишоны, сироп из подрумяненного сахара, масло и столько сметаны, чтобы получился соус желаемой густоты. Для приготовления сиропа сахар подрумянить, помешивая, залить кипятком и довести до кипения.

2.5 стакана отвара, 200 г соленых корнишонов, 3 ч. ложки муки, 1 лимон, 0,5 стакана сиропа из подрумяненного сахара (50 г сахара, 0,4 стакана воды), 1 ст. ложка сливочного масла, сметана.

Соус сметанный

Муку подрумянить в масле, залить овощным отваром, вскипятить. Когда загустеет, добавить сметану, масло, соль, прогреть, не доводя до кипения, и всыпать рубленую зелень.

2.5 отвара овощей (молока), 4 ч. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, укроп, зелень петрушки, соль.

Соус «Ялтинский»

Сметану размешать с яйцами, сахаром, солью, томатом-пюре.

Примечание. Томат-пюре можно заменить протертыми свежими помидорами, стушенными в масле.

1 стакан сметаны, 2 яйца, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 0,5 стакана томата-пюре.

Соус «Сибирский»

Хрен смешать с сахаром, сметаной, солью.

4–6 ст. ложек тертого хрена, 1 ч. ложка сахара, 2 стакана сметаны, соль.

Соус «Бешемель» жидкий

Масло вскипятить с мукой, добавить горячие сливки (половину нормы), тертый сыр, теплые сливки, размешанные с яйцами, перемешать.

3 стакана сливок (молока), 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ч. ложки муки, 2 ст. ложки тертого сыра, 3 яйца, соль.

Соус «Бешемель» густой

Яйца размешать со сметаной, добавить, растирая, сыр, сливки, растопленное масло, муку. Прогреть при помешивании, но не доводить до кипения.

1 стакан сметаны, 3 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 стакан сливок (молока), 2 ст. ложки сливочного масла, 6 ч. ложек муки, соль.

Соус сливочный

Молоко вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,5 стакана сливок, размешанных с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, остальные сливки, смешанные с желтками, соль. Прогреть, не доводя до кипения.

1 стакан молока, 2 стакана сливок, 3 ч. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 желтка, соль.

Соус «французский»

Стакан отвара вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,5 стакана холодного отвара, смешанного с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить сливки, масло, соль, молотый мускатный орех и прогреть, не доводя до кипения.

1,5 стакана отвара овощей, 3 ч. ложки муки, 1,5 стакана сливок, 1 ст. ложка сливочного масла, молотый мускатный орех, соль.

Соус с мускатным орехом

Половину сливок вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,5 стакана сливок (молока), размешанных с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, остальные сливки, соль, мускатный орех и прогреть, не доводя до кипения.

3 стакана сливок (молока), 4,5 ч. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, молотый мускатный орех, соль.

Соус «Бессарабский»

Желтки растереть с маслом, вливая его тонкой струйкой; добавить, не переставая растирать, сок лимона, тертый лук, сливки, соль, сахар: положить измельченные огурцы, кресс-салат, перемешать и поставить в холодильник.

3 желтка крутых яиц, 6 ст. ложек растительного масла, 1,5 лимона, 1 луковица, 2 стакана сливок, 3 свежих (соленых) огурца, кресс-салат, сахар, соль.

Соус «Провансаль» наскоро

В кастрюлю положить масло, влить желтки и лимонный сок. Поставить ее в другую кастрюлю с водой и нагревать, непрерывно мешая, но не доводя до кипения. Затем кастрюлю с соусом вынуть, добавить сахар, соль, сливки и растирать, пока масса не остынет и не загустеет.

200 г сливочного масла, 6 желтков, 0,5–0,75 лимона, 1 стакан густых сливок, сахар, соль.

Соус «Провансаль»

Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, масло, сначала по каплям, затем тонкой струйкой. Когда загустеет, влить, не переставая растирать, лимонный сок, посолить, перемешать и поставить в холодильник.

8 желтков, 4 ч. ложки сахара, 2 стакана растительного масла, 1 лимон, соль.

Соус «Манчжурский»

Желтки растереть с сахаром, влить тонкой струйкой, продолжая растирать, масло. Когда загустеет, добавить соль, лимонный сок, рубленые соленые корнишоны и поставить в холодильник.

4 желтка крутых яиц, 4 ч. ложки сахара, 1,5 стакана растительного масла, 1,5 лимона, 100 г соленых корнишонов (2 крупных свежих огурца), соль.

Соус «Петербургский» наскоро

В кастрюле растопить масло; когда остынет, влить желтки, лимонный сок, растереть. Поставить на огонь, добавить, постоянно размешивая, сливки и прогреть до загустения, не давая закипеть. После этого всыпать сахар, соль, перемешать и сразу же подать. Можно соус поставить в холодильник, тогда перед подачей к столу его следует перемешать.

200 г сливочного масла, 8 желтков, 1 лимон, 1,5 стакана сливок, 2 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Соус «Курляндский»

Овощи нарезать, подрумянить в масле, протереть, залить стаканом кипятка и вскипятить. Затем добавить, постоянно мешая, 0,5 стакана воды, размешанной с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить сливки, масло, соль. Прогреть, не доводя до кипения.

Овощи (морковь, сельдерей, репа), 3 ст. ложки сливочного масла, 1,5 стакана воды, 2 ч. ложки муки, 1,5 стакана сливок (молока), соль.

Соус луковый

Лук отварить в подсоленной воде, протереть; сахар подрумянить, стакан отвара вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, холодный отвар, размешанный с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, подрумяненный сахар, лимонный сок, протертый лук, посолить и прогреть, не доводя до кипения.

6 луковиц, 2 стакана отвара, 2 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 лимон, соль.

Соус грибной красный

Два стакана грибного отвара вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, холодный отвар, размешанный с мукой, добавить масло, лимонный соК, сироп из подрумяненного сахара, сметану, соль, прогреть, не доводя до кипения. Для приготовления сиропа мелкий сахар подрумянить на сковороде, залить кипятком и, помешивая, довести до кипения.

2.5 стакана грибного отвара, 3 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 лимон, 0,25 стакана сиропа из подрумяненного сахара, 2 ст. ложки сахара, 0,4 стакана воды, 0,5 стакана сметаны, соль.

Соус грибной со сметаной

Два стакана грибного отвара вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, холодный отвар, размешанный с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, сметану, посолить и прогреть, не доводя до кипения.

2.5 стакана грибного отвара, 3 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, соль.

Соус «Английский»

Шампиньоны нашинковать, посолить, отварить, отвар процедить. Муку подрумянить в масле, влить отвар шампиньонов, вскипятить. Добавить масло, лимонный сок, сахар, сметану, шампиньоны. Прогреть, не доводя до кипения.

200 г шампиньонов, 3 стакана отвара, 3 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 лимон, 2 ч. ложки сахара, 0,5 стакана сметаны, соль.

Соус «Пикантный»

Овощи нарезать, подрумянить в масле, протереть. Грибы порубить, отварить, отвар процедить. Полтора стакана отвара вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, холодный отвар, размешанный с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить протертые овощи, грибы, масло, сметану, прогреть, не доводя до кипения, и всыпать рубленую зелень.

Овощи (морковь, репа, петрушка, луковица), 2 ст. ложки сливочного масла, 200 г соленых рыжиков, 2 стакана отвара рыжиков, 2 ч. ложки муки, 0,5 стакана сметаны, зелень петрушки, укроп, соль.

Соус из соленых рыжиков со сливками

Грибы нашинковать, отварить, отвар процедить. Муку подрумянить в масле, влить половину отвара рыжиков, вскипятить. Добавить сливки, остальной отвар, масло, грибы, рубленую зелень. Перемешать и прогреть, не доводя до кипения.

200 г соленых рыжиков, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ч. ложки муки, 2 стакана отвара рыжиков, 1 стакан сливок, укроп, зелень петрушки.

Соус грибной сливочный

Полтора стакана грибного отвара вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, холодный отвар, размешанный с мукой. Когда закипит и загустеет, добавить масло, сливки, соль, прогреть, не доводя до кипения.

2 стакана грибного отвара, 3 ч. ложки муки, 1 стакан сливок, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Соус с шампиньонами, лимоном и подрумяненным сахаром

Шампиньоны нашинковать, отварить в подсоленной воде, отвар процедить. Полстакана отвара остудить, смешать с мукой, остальной отвар вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, холодный отвар. Когда закипит и загустеет, добавить сироп из подрумяненного сахара, масло, лимонный сок, сахар, прогреть, не доводя до кипения. Для приготовления сиропа сахар подрумянить на сковороде, залить кипятком и, помешивая, довести до кипения.

100 г шампиньонов, 2 стакана отвара, 4 ч. ложки муки, 0,25 стакана сиропа (2 ст. ложки сахара, 0,4 стакана воды), 1 ст. ложка сливочного масла, 1 лимон, сахар, соль.

Соус с шампиньонами и сливками

Шампиньоны порубить и обжарить в масле. Половину овощного отвара вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, остальной отвар, размешанный с мукой. Когда масса закипит и загустеет, добавить шампиньоны, масло, рубленую зелень, сливки; прогреть, не доводя до кипения.

200 г шампиньонов, 2 стакана овощного отвара (молока, в котором варились овощи), 3 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сливок, укроп, зелень петрушки, соль.

Заправка по-швейцарски

Заправляемое блюдо полить маслом, перемешать. Яйца соединить с лимонным соком, солью, сахаром и опять полить блюдо; посыпать рубленой зеленью. Можно также добавить репчатый или зеленый лук. Перемешать и сразу же подавать.

2 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, 1,5 лимона, 4–6 ч. ложек сахара, 0,5 ч. ложки соли, укроп, зелень петрушки, репчатый или зеленый лук.

Заправка по-ялтински

Сметану размешать с яйцами, сахаром, томатом-пюре, солью, рубленой зеленью, вылить на приготавливаемое блюдо и перемешать.,

1,5 стакана сметаны, 3 яйца, 3 ч. ложки сахара, 0,5 стакана томата-пюре, 0,5 ч. ложки соли, укроп, зелень петрушки.

Заправка по-японски

Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, хрен, масло, лимонный сок, соль.

4 желтка, 4 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 лимон, 2 ст. ложки тертого хрена, соль.

Заправка по-варшавски

Сметану размешать с яйцами, сахаром, солью и соком лимона, всыпать рубленый укроп. Можно добавить также рубленый репчатый или зеленый лук.

0,5 стакана сметаны, 2 яйца, 4 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соли, 1 лимон, укроп; лук репчатый или зеленый.

Заправка по-виленски

Яйца растереть с сахаром, развести соком лимона, добавить соль, рубленую зелень и, если подходит, зеленый лук. Приготавливаемое блюдо полить растительным маслом, перемешать, полить приготовленной заправкой, посыпать рублеными крутыми яйцами, шинкованными свежими огурцами, перемешать и сразу же подать.

3 сырых яйца, 3 крутых яйца, 5 ч. ложек сахара, 1,5 лимона, 2 ст. ложки растительного масла, свежие огурцы (соленые корнишоны, соленые рыжики), укроп, зелень петрушки, соль.

Заправка по-украински

Желтки крутых яиц растереть с растительным маслом, полить блюдо, хорошо перемешать. Сок лимона размешать с сахаром, солью, рубленой зеленью, белками крутых яиц, выложить в приготавливаемое блюдо и перемешать. Можно добавить также зеленый лук.

2 ст. ложки растительного масла, 1 лимон, 3 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соли, 2 яйца, укроп, зелень петрушки, зеленый лук.

Заправка по-камчатски

Хрен соединить с сахаром и сметаной, размешанной с желтками. Добавить сок лимона, рубленую зелень, соль.

4 ст. ложки тертого хрена, 3 ч. ложки сахара, 1 стакан сметаны, 2 желтка, 0,5 лимона, укроп, зелень петрушки, соль.

Мусс для майонеза

Желатин залить 2 стаканами отвара, нагреть до полного растворения, но не доводя до кипения. Затем влить горячий отвар, добавить сок лимона и взбивать на льду, добавляя постепенно, по каплям, растительное масло. Когда образуется густая пена, покрыть ею приготовляемое блюдо и поставить его в холодильник.

9 г желатина, 3 стакана грибного или овощного отвара, 1 лимон, 2 ст. ложки растительного масла.

Кляр с желтками и белками (1-й вариант)

Муку смешать со сливками, желтками, ввести взбитые белки, соль, 1 стакан муки, 0,5 стакана сливок (молока), 5 яиц, соль.

Кляр с желтками и белками (2-й вариант)

Муку смешать со сливками и растертыми желтками, ввести взбитые белки, соль, измельченную зелень.

1 стакан муки, 0,25 стакана сливок, 5 яиц, укроп, зелень петрушки, соль.

Кляр из белков

Муку смешать с водой и маслом, посолить и ввести взбитые белки.

1 стакан муки, 1,5 стакана воды, 1 ст. ложка оливкового (или другого растительного масла), 5 белков, соль.

Масло подрумяненное

Масло прогреть в просторной кастрюле, постоянно размешивая, до образования румяного осадка.

Масло с подрумяненными крошками

Просеянные крошки подрумянить в половине нормы масла, добавить остальное масло и прогреть.

0,5 стакана крошек, 4 ст. ложки сливочного масла.

Масло с подрумяненным луком

Лук нашинковать, подрумянить в закипевшем масле. Подавая, добавить масло и нагреть, не доводя до кипения.

Крошки сушеного ржаного (пшеничного) хлеба. Хлеб мелко нарезать или поломать, подсушить и слегка подрумянить в духовке. Затем истолочь и просеять.

Десертные блюда

Блюда из творога яиц, круп, хлеба, орехов

Творог

Творог с цукатами и взбитыми сливками

Творог протереть, смешать со сметаной, сахарной пудрой, ванилином и нарезанными кубиками цукатами; выложить на глубокое блюдо. Сливки взбить с сахарной пудрой с ванилином и покрыть творог. Охладить.

500 г творога, 1 стакан густой сметаны, 200 г цукатов, 0,5 л сливок, 300 г сахарной пудры, ванилин.

Творог с черносливом и взбитой сметаной

Творог отжать под прессом, протереть, смешать с сахаром и мелко нашинкованным черносливом. Затем выложить на блюдо, покрыть взбитой с сахарной пудрой и ванилином сметаной, охладить. Подавая, посыпать тонко нарезанным мармеладом.

800 г творога, 0,5 стакана сахара, 200 г чернослива, 2,5 стакана сметаны, 0,5 стакана сахарной пудры, ванилин; 200 г мармелада.

Творожник с изюмом

Творог отжать под прессом, протереть. Желтки растереть с сахаром, размягченным маслом и смешать с творогом; добавить изюм и взбитые белки. Выложить массу на смазанное маслом и посыпанное сухарями глубокое блюдо и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

800 г творога, 6 яиц, 0,5 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 200 г изюма.

Раковины творожные

Творог отжать под прессом, протереть, смешать со сметаной, сахаром, ванилином, размягченным маслом. Затем добавить сливки, размешанные с яйцами, изюм и мелко нарезанные цукаты, перемешать, наполнить посыпанные сахаром емкости в виде раковин, уплотнить ложкой, заровнять. Гарнировать длинными полосками цукатов. Подать со сливками или молоком.

800 г творога, 1 стакан сметаны, 0,5 стакана сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сливок, 3 яйца, 100 г изюма, 200 г цукатов, ванилин.

Пудинг из творога с фисташками холодный

Творог отжать через салфетку, смешать с сахаром и ванилином, яйцами. Затем добавить, размешивая, размягченное масло, фисташки, сливки.

800 г творога, 0,75 стакана сахара, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г фисташек, 1,5 стакана сливок, ванилин.

Пасха обычная

Творог отжать под прессом, протереть, смешать, растирая, со сметаной, сливками, сахаром, ванилином, яйцами. Наполнить этой массой пасочную форму и поставить в холодильник.

1.2 кг творога, 3 стакана сметаны, 1,5 стакана сливок, 1,5 стакана сахара, 2 яйца, ванилин.

Пасха миндальная

Творог отжать под прессом, протереть, смешать, растирая, со сметаной, слˆ1вками, взбитыми белками, сахаром, ванилином, молотым миндалем. Выложить массу в пасочную форму и поставить в холодильник.

800 г творога, 2 стакана сметаны, 3 стакана сливок, 3 белка, 2 стакана сахара, 2 стакана молотого сладкого миндаля, 6 шт. горького миндаля, ванилин.

Пасха с изюмом и цукатами

Творог залить горячим молоком. Когда остынет, отжать через сад-фетку, смешать, растирая, с размягченным маслом, сметаной, яйцами, сливками, сахаром, ванилином, изюмом и мелко нарезанными цукатами. Переложить массу в пасочную форму, уплотнить, покрыть дощечкой с грузом и поставить в холодильник. Подать со сливками или молоком.

1.2 кг творога, 3 стакана молока, 6 ст. ложек сливочного масла, 1 стакан сметаны, 3 яйца, 1 стакан густых сливок, 1,5 стакана сахара, 0,75 стакана изюма, 0,75 стакана цукатов, ванилин.

Драчена творожная

Творог отжать, протереть. Желтки растереть с сахаром, добавить, растирая, муку, растопленное масло, творог, ввести взбитые белки. Переложить тесто на смазанную маслом и посыпанную мукой сковороду, смазать яйцом, посыпать сахаром и подрумянить в духовке. Подать с маслом или вареньем.

800 г творога, 7 яиц, 1,5 стакана сахара, 6 ч. ложек муки, 100 г сливочного масла.

Яйца

Омлет с шинкованными яблоками

Желтки растереть с сахаром, смешать с очищенными и нашинкованными яблоками, ввести взбитые белки. На сковороду положить масло. Когда закипит, выложить смесь и подрумянить в духовке.

6 яиц, 0,75 стакана сахара, 3 белка, 9 яблок.

Омлет с черносливом

Чернослив отварить с сахаром, отцедить, нашинковать. Далее готовить, как «Омлет с шинкованными яблоками». Отвар подать в стаканчиках.

6 яиц, 3 белка, 200 г чернослива без косточек, 3 ст. ложки сахара.

Омлет со свежими абрикосами

Абрикосы освободить от косточек, отварить с сахаром, отцедить, нашинковать. Далее готовить, как «Омлет с шинкованными яблоками».

6 яиц, 3 белка, 20 крупных абрикосов, 3 ст. ложки сахара.

Омлет с яблоками, подрумяненными в масле

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками и обжарить в масле. Затем посахарить, перемешать и выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо. Яйца взбить, смешать с молоком, залить яблоки и поставить в духовку.

6 яиц, 12 яблок, 0,75 стакана молока, сливочное масло, сахар.

Меренги вареные со сливочным ванильным соусом («Птичье молоко»)

Белки взбить и, окуная ложку в холодную воду, опустить в кипящее молоко. Варить понемногу, чтобы не слипались. Всплывшие и затвердевшие снизу аккуратно переворачивать. Затем выложить на решето, чтобы стекло молоко, уложить пирамидой на блюдо и оставить остывать. Желтки растереть с сахаром и ванилином разбавить сливками и нагреть, постоянно мешая (не кипятить!). Перед подачей к столу полить соусом. Остальной соус подать отдельно.

8 яиц, 1 стакан сахара, 2 стакана сливок, 1,5 л молока, ванилин.

Яичница крем-брюле с сиропом из подрумянного сахара

Приготовить сироп из подрумяненного сахара (см. рецепт). Яйца размешать с сиропом и сливками, вылить в тонкостенную форму, закрыть плотно крышкой и поставить в кастрюлю на проволочную подставку. Налить в кастрюлю столько воды, чтобы форма на две трети была в нее погружена, накрыть крышкой, довести воду до кипения. Когда яичница стянется, дать ей остыть и поставить в холодильник. Подавая к столу, аккуратно выложить яичницу на блюдо, облить оставшимся сиропом и украсить бисквитами.

15 яиц, 2,25 стакана сливок (молока); для сиропа: 0,5 стакана сахара, 0,75 стакана воды.

Яичница шоколадная холодная в чашках

Яйца растереть с сахаром, ванилином. Затем, продолжая растирать, добавить тертый шоколад и сливки, разлить получившуюся массу по чашкам, поставить их в кастрюлю с водой (ее должно быть столько, чтобы чашки оказались погруженными в нее наполовину). Довести воду до кипения. Когда яичница стянется, дать ей остыть и поставить в холодильник.

8 яиц, 0,5 стакана сахара, 100 г шоколада, 4 стакана сливок (молока), ванилин.

Омлет двойной с пюре из свежих (вареных) фруктов

Приготовить пюре из фруктов, добавить в него по вкусу сахар, яйца размешать со сливками, половину вылить на большую сковороду в закипевшее масло и подрумянить в духовке. Проделать то же самое со второй половиной яичной массы. Омлет переложить на смазанное маслом глубокое блюдо и покрыть фруктовым пюре, накрыть вторым омлетом, посыпать сахаром, побрызгать маслом и прогреть в духовке. Подать горячим.

12 яиц, 2 стакана сливок (молока), 2 стакана пюре из фруктов.

Омлет-рулет с вареньем (фруктовым пюре)

Яйца размешать с молоком, вылить в сотейник с закипевшим маслом, сбрызнуть маслом и поставить в духовку. Когда яйца стянутся, намазать омлет густым вареньем, свернуть с помощью ножа в трубку и подать.

12 яиц, 2 стакана молока; варенье (фруктовое пюре).

Крупы

Каша манная с соком из черной смородины

Приготовить сок из черной смородины {си. рецепт). В киаясцую воду всыпать манную крупу. Когда начнет густеть, влить понемногу сок, размешивать, пока каша не дойдет до готовности. Затем добавить сахар, перемешать и подать со сливками или молоком.

1,5 стакана манной крупы, 4 стакана воды, 4 стакана сока из черной смородины, 0,5 стакана сахара.

Каша манная молочная со взбитой сметаной

Сварить манную кашу, всыпать в нее сахар с ванилином, размешать. Затем выложить в кольцеобразную форму, придавить и поставить в холодильник. Сметану взбить с сахаром и ванилином. Кашу перевернуть на блюдо, пространство в середине и вокруг каши наполнить взбитой сметаной, облить кушанье сиропом, нанося его в виде сетки, или посыпать измельченными цукатами, мармеладом. Подать со сливками или молоком.

2 л молока, 2 стакана манной крупы; 2 стакана густой сметаны, 1,5 стакана сахара, ванилин; 0,75 стакана красного ягодного сиропа (200 г цукатов, мармелада).

Каша манная молочная со свежими (сушеными) фруктами

Сварить манную кашу, добавить в нее масло, размешать и дать остыть. Желтки растереть с сахаром, соединить с кашей, ввести взбитые белки. Часть каши выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, покрыть ломтиками фруктов (или отваренных и отцеженных сухофруктов) — и так чередовать несколько раз. Верхний слой покрыть взбитыми с сахаром белками и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

6 стаканов молока, 1,4 стакана манной крупы, 3 ст. ложки масла, 6 яиц, 1 стакан сахара; 800 г свежих (400 г сушеных) фруктов.

Каша манная молочная с миндальным молоком

Миндаль истолочь в ступке, растереть пестиком, подливая горячее молоко. Сварить кашу, добавить в нее сахар, миндальное

молоко, перемешать.

12 шт. горького миндаля, 2 л молока, 2 стакана манной крупы, 0,5 стакана сахара.

Каша манная молочная с миндальным молоком и компотом

Сварить кашу с миндальным молоком (см. выше), выложить ее в смоченную водой форму, дать застыть. Подать с компотом из сухофруктов.

0,5 порции каши манной молочной с миндалем, компот из сухофруктов.

Каша манная молочная с миндальным молоком и изюмом

В кипящее молоко всыпать, помешивая, манную крупу. Когда начнет густеть, долить понемногу миндальное молоко (см. рецепт). В готовую кашу положить масло, соль, сахар, перемешать. Подать со сливками или молоком, маслом.

Примечание. Кашу можно есть холодной. В этом случае ее следует положить в форму, поставить в холодильник и подать с вареньем, сливками или молоком.

0,6 л молока, 200 г манной крупы, 0,6 л миндального молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г изюма, сахар, соль.

Каша манная с малиновым соком

Готовить, как «Кашу манную с соком из черной смородины».

1,5 стакана манной крупы, 4 стакана воды, 4 стакана малинового сока, 0,5 стакана сахара.

Каша манная молочная с желтками, миндалем и сиропом

Сварить манную кашу. Добавить в нее масло, перемешать и дать остыть. Затем положить растертые с сахаром и молотым миндалем желтки, выложить кашу на смоченное водой глубокое блюдо, разровнять и поставить в холодильник. Подавая к столу, полить холодным сиропом из подрумяненного сахара (см. рецепт).

2 л молока, 2 стакана манной крупы, 1 ст. ложка масла, 6 желтков, 200 г сладкого и 2 шт. горького миндаля, 0,75 стакана сахара, 0,5 стакана сиропа из подрумяненного сахара.

Каша манная молочная с черносливом

Манную крупу всыпать в кастрюлю (должна занять половину ее), положить соль, 0,5 стакана сахара, масло, залить горячим молоком, перемешать и поставить на сковороду с кипятком, добавляя воду по мере ее выкипания. Готовую кашу оставить остывать. Чернослив очистить от косточек, отварить с сахаром, отцедить. Сотейник смазать маслом, посыпать крошками. Остывшую кашу смешать с растертыми с 0,5 стакана сахара, желтками, со взбитыми белками, выложить в сотейник, перекладывая черносливом, смазать яйцом и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком, или подливкой из отвара чернослива. Для приготовления подливки 0,5 стакана отвара остудить, размешать с картофельным крахмалом, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, в закипевший остальной отвар. Дать загустеть.

Для каши: 400 г манной крупы, 2 стакана сахара, 3 стакана молока, 200 г чернослива, 5 яиц, 3 ст. ложки сливочного масла, соль; для подливки: 3 стакана отвара чернослива, 3 ч. ложки картофельного крахмала.

Каша рисовая молочная со взбитой сметаной

Готовить, как «Кашу манную молочную со взбитой сметаной».

2 л молока, 2 стакана риса; 2 стакана густой сметаны, 1,5 стакана сахара, ванилин; 0,75 стакана красного ягодного сиропа

(200 г цукатов, мармелада).

Каша рисовая молочная со свежими (сушеными) фруктами

Сварить кашу, добавить в нее масло, перемешать, дать остыть. Далее готовить, как «Кашу манную молочную со свежими (сушеными) фруктами». Подать со сливками или молоком.

6 стаканов молока, 1,4 стакана риса, 3 ст. ложки сливочного масла, 6 яиц, 1 стакан сахара; 800 г свежих (400 г сушеных) фруктов.

Каша рисовая молочная с изюмом, коринкой, цукатами и миндалем

Сварить кашу, добавить в нее масло, соль, сахар, перемешать. Затем всыпать коринку, мелкий изюм, очищенный и измельченный миндаль, нарезанные мелкими кубиками цукаты. Прогреть, не доводя до кипения. Если кашу будут есть холодной, выложить ее в форму и поставить в холодильник. После этого посыпать цукатами и подать со сливками или молоком.

2 л молока, 1,5 стакана риса, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,75 стакана сахара, 50 г коринки, 50 г изюма, 100 г миндаля, 200 г цукатов.

Рис в лимонном желе

Рис отварить с сахаром (должен быть рассыпчатым) и сохранять горячим. Желатин залить водой, нагреть до полного растворения (не кипятить!), всыпать 1 стакан сахара, влить лимонный сок, прогреть, не доводя до кипения. Затем положить горячий рис в глубокое блюдо, залить горячим желе, дать остыть и поставить в холодильник. Из лимонов выжать сок, долить столько кипятка, чтобы общий объем жидкости составлял 2 стакана, всыпать сахар, вскипятить, добавить тертую цедру, остудить. Подать к охлажденному рису.

100 г риса, 0,5 стакана сахара; для желе: 9 г желатина, 2 стакана воды, 3 лимона, 1 стакан сахара; для сиропа: 3 лимона, 1,5 стакана сахара.

Рис в апельсиновом желе

Готовить, как «Рис в лимонном желе».

100 г риса, 0,5 стакана сахара; для желе:9 г желатина, 2 стакана воды, 2 апельсина, 0,5 стакана сахара; для сиропа: 2 апельсина, 1 стакан сахара.

Рис с синим изюмом

Рис отварить (должен быть рассыпчатым). Изюм отварить, отцедить. Уложить на глубокое блюдо слоями рис и изюм. В отвар изюма добавить сахар, размешать, облить рис с изюмом и поставить в холодильник.

200 г риса, 400 г синего изюма, 3 стакана воды, сахар.

Рис холодный с компотом из абрикосов

Рис отварить (должен быть рассыпчатым), добавить сахар, перемешать. Затем выложить в форму, придавить, поставить в холодильник. Абрикосы очистить от косточек, проварить с сахаром, дать остыть и поставить в холодильник. Подавая к столу, выложить рис на глубокое блюдо, украсить абрикосами, облить компотом.

150 г риса, 0,25 стакана сахара; для компота: 800 г абрикосов, 2 стакана воды, 0,75 стакана сахара.

Рис холодный со свежими фруктам и ягодами

Рис отварить (должен быть рассыпчатым), добавить сахар, перемешать, дать остыть. Рис и фрукты уложить на глубокое блюдо, чередуя слои и пересыпая их сахаром, поставить в холодильник. Подать со сливками или молоком.

100 г риса, сахар, свежие фрукты (ягоды).

Рис холодный с черносливом

Чернослив отварить с сахаром. Затем отцедить. Рис отварить (должен быть рассыпчатым), уложить в форму, чередуя слои риса и чернослива, поставить в холодильник. Подавая к столу, выложить на глубокое блюдо, облить холодным отваром чернослива.

400 г чернослива, 3 стакана воды, 1 стакан сахара, 1 стакан риса.

Пилав из риса со свежими фруктами

Рис отварить (должен быть рассыпчатым), у слив удалить косточки, яблоки и груши очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками и проварить в сиропе. Уложить на глубокое блюдо слоями рис и фрукты, поливая их фруктовым отваром, поставить в холодильник. Затем покрыть пюре из земляники и подать со сливками или молоком.

100 г риса, 20 слив, 6 крупных яблок, 6 груш, 1 стакан сахара, 2 стакана воды; пюре из земляники.

Пилав из риса со свежими ягодами

Рис отварить (должен быть рассыпчатым), смешать с сахаром; вишни очистить от косточек. Форму смочить водой и уложить в нее рис, пересыпая слои сахаром и то одними ягодами, то другими. Затем придавить и поставить в холодильник. Подавая к столу, выложить на глубокое блюдо, облить сиропом из вишен,

украсить половинками абрикосов.

150 г риса, 1 ст. ложка сахара, 200 г вишен, 200 г малины, 200 г земляники, 200 г клубники; сироп из вишен, абрикосов.

Пилав из риса с коринкой, изюмом и абрикосовым пюре

Рис отварить (должен быть рассыпчатым), заправить маслом. Яйца растереть с сахаром, соединить с рисом. Половину риса положить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, сверху выложить коринку, смешанную с изюмом, покрыть абрикосовым пюре и закончить слоем риса. Посыпать сахаром, крошками, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком, абрикосовым пюре или вареньем.

200 г риса, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, 0,5 стакана сахара, 100 г коринки, 100 г изюма, 1,5–2 стакана абрикосового пюре или варенья.

Пилав из риса со свежей дыней и пюре из свежей клубники

Рис отварить (должен быть рассыпчатым); сварить сироп, дать ему остыть. Дыню очистить, нарезать небольшими ломтиками. Плоскую форму смочить водой, наполнить рисом, смешанным с дыней, сильно прижать, облить сиропом и поставить в холодильник. Подавая к столу, выложить на блюдо, покрыть пюре из свежей клубники.

0,5 стакана риса; для сиропа: 1 стакан сахара, 1 стакан воды; дыня; пюре из свежей клубники.

Ревень с рисом

Рис отварить, смешать с сахаром и выложить на глубокое блюдо. Ревень очистить, нарезать, отварить с сахаром, облить горячий рис. Подать горячим или холодным.

150 г риса, 1,2 кг ревеня, 1 стакан сахара.

Каша гурьевская

Сварить манную кашу, заправить ее сахаром и маслом. В плоский АотоК налить сливки и молоко, поставить его в духовку. Когда закипит и на поверхности образуется румяная пенка, опустить ее ложкой на дно лотка, так повторить 3 раза. Приготовить окарамелен-ный молотый миндаль и окарамеленные молотые орехи (см. рецепты). Всыпать их в кашу, добавить нарезанные кубиками цукаты, перемешать. Вынуть румяные пенки, содержимое лотка смешать с желтками, а затем с кашей. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать крошками; уложить на него кашу, перекладывая пенками, посыпать сахаром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Затем облить сиропом их подрумяненного сахара и подать со сливками или молоком.

1,25 стакана манной крупы, 6 стаканов молока, 0,5 стакана сахара, 2 ст. ложки сливочного масла; 2 стакана сливок, 1 стакан молока, 100 г окарамеленного миндаля, 100 г окарамеленных орехов, 200 г цукатов, 3 желтка; для сиропа; 0,5 стакана сахара, 0,75 стакана воды.

Каша гречневая с миндальным молоком

Сварить гречневую кашу (см. «Блюда из круп и макаронных изделий»). Когда остынет, протереть через сито и высыпать горкой на блюдо. Подать с сахаром и миндальным молоком (см. «Напитки»).

Каша гречневая по-украински, холодная

Сварить кашу-размазню. Когда остынет, протереть и выложить горкой на блюдо. Подать с сахаром и молоком.

1 стакан гречневой крупы, 6 стаканов воды.

Каша ячневая по-шведски с орехами (миндалем)

Сварить кашу, заправить ее маслом. Когда остынет, добавить 3 яйца, сахар, молотые орехи или миндаль, перемешать. Выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, полить разболтанным яйцом, посыпать сахаром и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

2 л молока, 1 стакан ячневой крупы, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, 0,5 стакана сахара, 150 г орехов или миндаля.

Саго холодное на клюквенном соке

Саго отварить в воде до полупрозрачности. Продолжать варить, вливая сок, пока саго не станет совсем прозрачным. После этого заправить сахаром, перемешать, переложить в форму и поставить в холодильник. Затем выложить на блюдо и подать с клюквенным сиропом.

200 г картофельного саго, 0,5 стакана сахара, клюквенный сок; клюквенный сироп.

Саго холодное со взбитой сметаной

Саго отварить, отцедить, залить сиропом, размешать. Затем выложить в кольцеобразную форму, хорошо прижать и поставить в морозильник. Сметану взбить с сахаром и ванилином. Саго выложить на блюдо, центр кольца и вокруг него заполнить сметаной, нанести рисунок в виде сетки тонкой струйкой сиропа или посыпать измельченными цукатами, мармеладом. Подать со сливками или молоком.

200 г картофельного саго, 1,25 стакана красного ягодного сиропа, 2 стакана густой сметаны, 0,75 стакана сахара, ванилин; красный ягодный сироп (цукаты, мармелад).

Саго холодное на соке из свежей черной смородины

Готовить, как «Саго холодное на клюквенном соке».

200 г картофельного саго, 0,5 стакана сахара, сок из черной смородины; сироп из черной смородины.

Хлеб

Гренки, жаренные ломтиками, с вареньем

Булки нарезать, яйца смешать с молоком, залить булки и, когда они пропитаются, обжарить в закипевшем масле. Затем уложить на горячее блюдо, смазывая каждую вареньем.

2 городские булки, 2 яйца, 1 стакан молока, масло, варенье.

Гренки на миндальном молоке с вареньем

Булки очистить от толстых корок и нарезать ломтиками. Яйца смешать с миндальным молоком (см. рецепт), залить гренки, поместить их на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, сбрызнуть маслом и слегка подрумянить в духовке. Затем покрыть толстым слоем варенья и опять поставить в духовку. Подать со сливками или молоком.

1,5 стакана миндального молока, 2 городские булки, 3 яйца; масло, варенье.

Орехи

Бланманже фисташковое

Миндаль и фисташки смолоть, залить 2 стаканами сырых сливок, выжать через салфетку; добавить 1 стакан сырых сливок и снова выжать; затем добавить 1 стакан сырого молока и в третий

раз выжать через салфетку. Смесь фисташково-миндального молока со сливками соединить с сахаром, перемешать. Желатин залить оставшимся сырым молоком, нагреть до полного растворения (не кипятить!); сохранять горячим. Влить согретые фисташково-миндальное молоко со сливками и довести объем горячими сливками до 7,5 стакана. Вылить в ком-потницу и охладить. Подавая к столу, посыпать очищенными рублеными фисташками.

200 г сладкого и 2 шт. горького миндаля, 200 г фисташек, 3 стакана сливок, 4 стакана молока, 1,5 стакана сахара, 20 г желатина.

Миндаль окарамеленный со взбитыми сливками

Миндаль смолоть, сахар подрумянить на сковороде, снять с плиты и сразу же перемешать с миндалем. Вылить массу на смазанное растительным маслом блюдо, дать застыть и порубить. Сливки взбить, всыпать окарамеленный миндаль, оставив немного для гарнирования, перемешать. Выложить горкой на блюдо, украсить окарамеленным миндалем и охладить.

600 г сладкого и 3 шт. горького миндаля, 2 стакана сахара, 3 стакана сливок.

Орехи молотые с медом (вареньем)

Орехи смолоть, высыпать на блюдо и подать с медом (вареньем), молоком (сливками).

400 г орехов одного или нескольких сортов.

Орехи окарамеленные

Орехи приготовить, как «Миндаль окарамеленный».

Кремы

Крем лимонный

Желтки растереть с сахаром, смешать с цедрой лимона. Желатин залить 3 стаканами воды, нагреть до полного растворения (не кипятить!), влить лимонный сок, 1,5 стакана кипятка, перемешать. Взбивать на плите, добавляя желтки с сахаром, пока не вспенится, не допуская кипения. Затем вылить в компотницу и поставить в холодильник. Подать с вафлями.

9 желтков, 1,5 стакана сахара, 17 г желатина, 4,5 стакана воды, 4 лимона.

Крем апельсиновый

Готовить, как «Крем лимонный». Подать с печеньем.

9 желтков, 1 стакан сахара, 17 г желатина, 4,5 стакана воды, 6 апельсинов.

Крем ванильный в чашках

Желтки растереть с сахаром и ванилином, влить постепенно, не переставая растирать, сливки. Разлить в чашки, разместить их на противне, в который налить столько кипятка, чтобы чашки наполовину находились в воде, поставить в духовку на малый жар и держать там, пока крем слегка не стянется. Подать либо сразу же, либо предварительно остудив в холодильнике.

8 желтков, 0,5 стакана сахара с ванилином, 4 стакана сливок (1 стакан сливок и 3 стакана молока).

Крем ванильный с пюре из кураги (свежих абрикосов)

Курагу залить на 6 часов водой, в ней же разварить, затем протереть и смешать с сахаром. Желтки растереть с сахаром и ванилином, соединить с абрикосами. Взбить на плите, вливая постепенно густые сливки, до загустения, не допуская кипения. Снять с плиты и продолжать взбивать, пока не остынет. Поставить в холодильник.

Примечание. Курагу можно заменить свежими абрикосами, протерев их с сахаром. Варить свежие абрикосы не надо.

400 г кураги (800 г свежих абрикосов без косточек), 0,5 стакана сахара с ванилином; 1 стакан сахара, 6 желтков, 3 стакана густых сливок.

Крем из свежих абрикосов

Желатин залить водой и нагреть до полного растворения (не кипятить). Желтки растереть с сахаром и пюре из абрикосов. Взбить на плите, постепенно добавляя горячий желатин, в крутую пену, но не доводить до кипения. Снять с плиты и продолжать взбивать. Когда остынет, выложить на блюдо и поставить в холодильник.

9 г желатина, 1 стакан воды, 6 желтков, 1 стакан сахара, 3 стакана пюре из свежих абрикосов.

Крем из окарамеленного миндаля

Миндаль очистить от кожицы и смолоть. Сахар подрумянить на сковороде, смешать с миндалем и вылить на смазанное маслом блюдо. Когда застынет, смолоть, соединить со взбитыми сливками, сахаром, перемешать, выложить на блюдо и охладить.

240 г сладкого миндаля, 1 шт. горького миндаля, 0,75 стакана сахара, 1,5 стакана сливок, 0,5 стакана сахара.

Крем из окарамеленных орехов

Готовить, как «Крем из окарамеленного миндаля».

240 г орехов, 0,75 стакана сахара; 1,5 стакана сливок, 0,5 стакана сахарной пудры.

Крем «Испанский», с ананасами

Ананас измельчить, сливки взбить, смешать с сахаром, ананасом, выложить на блюдо и охладить.

800—1200 г свежего (засахаренного, свежемороженного) ананаса, 3 стакана сливок, 1 стакан сахара.

Крем-брюле

Желатин залить водой, нагреть до полного растворения, не доводя до кипения, и сохранять горячим. Сахар подрумянить на сковороде, залить кипятком, прокипятить до полного растворения и вылить в желатин. Взбить, постепенно добавляя столько сливок, чтобы' общий объем составил 5 стаканов. Когда крем начнет густеть, добавить по вкусу сахар и еще взбить. Затем выложить на блюдо и охладить.

17 г желатина, 2 стакана воды, сахар, сливки; для сиропа: 0,5 стакана сахара, 0,75 стакана кипятка.

Крем малиновый со взбитыми сливками

Желатин залить водой, нагреть до полного растворения (не кипятить!), долить столько горячего малинового сиропа, чтобы общий объем жидкости составлял 4,5 стакана. Сливки взбить и, продолжая взбивать, постепенно влить горячий желатин с сиропом. Массу выложить на блюдо и охладить. Подать с бисквитом.

17 г желатина, 2 стакана воды, 1,5 стакана сливок, малиновый сироп.

Крем миндальный

Миндаль очистить, смолоть, смешать с сахаром, протереть. Сливки взбить, смешать с сахаром, выложить на середину блюда и охладить. Подавая, окаймить молотым, растертым с сахаром миндалем.

400 г сладкого, 6 шт. горького миндаля, 1,5 стакана сахара, 3 стакана сливок.

Крем из сметаны с малиновым вареньем (свежей малиной)

Желатин залить водой, нагреть до полного растворения (не кипятить!). Сметану смешать с сахаром и взбить, понемногу добавляя горячий желатин, в крутую пену. Выложить на блюдо и охладить. Перед тем, как подавать, украсить ягодами из малинового варенья и облить малиновым сиропом в виде сетки. Подать с малиновым вареньем. Можно посыпать крем свежей малиной, отдельно подать малину с сахарной пудрой.

17 г желатина, 3 стакана воды, 3 стакана сметаны, 1 стакан сахара, малиновое варенье (свежая малина с сахарной пудрой).

Крем ореховый

Орехи очистить, смолоть, растереть с сахаром. Сливки взбить с сахаром и ванилином, выложить на блюдо и поставить в холодильник. Подавая к столу, насыпать вокруг крема молотые и растертые с сахаром орехи.

400 г орехов, 0,5 стакана сахара, 1,5 стакана сахара с ванилином, 3 стакана сливок.

Крем сливочно-лимонный

Желтки растереть с сахаром, добавить, растирая, муку и сливки, затем, нагревая, взбить до загустения (не килятить!), остудить, добавить лимонный сок, цедру, ввести взбитые белки, выложить на глубокое блюдо и охладить.

8 яиц, 1 стакан сахара, 4 ч. ложки муки, 2 стакана сливок, 2 лимона.

Крем сливочный со свежими ягодами (фруктами)

Ягоды протереть через решето, белки взбить с сахаром, всыпая его небольшими порциями. Когда белки хорошо загустеют, добавить протертые ягоды, взбитые сливки, осторожно перемешать, выложить на блюдо и охладить. Подавая к столу, украсить ягодами и фруктами.

800 г ягод (фруктов), 2 стакана сахара, 3 белка, 3 стакана сливок.

Крем из Желтков с бисквитами

Дно и стенки компотницы выложить бисквитами (см. «Изделия из теста»). Желтки растереть с сахаром и ванилином. Желатин залить водой, нагреть до полного растворения (не кипятить!) и, не снимая с плиты, постепенно добавить растертые желтки, взбивая, пока не запенится, но не доводя до кипения. Получившийся крем влить в компотницу, покрыть бисквитами и поставить в холодильник.

300 г бисквитов, 10 желтков, 1 стакан сахара, 9 г желатина, 2 стакана воды, ванилин.

Крем рисовый

Рис отварить (должен быть рассыпчатым). Сливки взбить с сахаром и ванилином, смешать с рисом, выложить на блюдо и поставить в холодильник.

200 г риса, 3 стакана сливок, 1,5 стакана сахара, ванилин.

Крем каштановый

Каштаны разварить, отцедить, протереть, смешать с третью сахара, вновь протереть. Сливки взбить с остальным сахаром и ванилином, выложить на блюдо, покрыть протертыми каштанами и поставить в холодильник.

400 г каштанов, 1,5 стакана сахара, 3 стакана сливок, ванилин.

Крем сливочный со свежей земляникой

Готовить, как «Крем сливочный со свежими ягодами (фруктами)».

1,2 кг земляники, 3 стакана сахара, 3 белка, 3 стакана сливок.

Крем из свежих ягод (фруктов)

Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, муку, размятое масло, сливки. Нагреть, помешивая, пока не загустеет, не доводя до кипения, влить протертые свежие ягоды, размешать.

3 желтка, 1,5 стакана сахара, 4 ч. ложки муки, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сливок, 1 стакан протертых ягод (фруктов).

Крем из фруктового (ягодного) пюре (консервов, варенья)

Готовить, как «Крем из свежих ягод (фруктов)».

Крем сливочный со свежей черной смородиной

Готовить, как «Крем сливочный со свежими ягодами (фруктами)». Подавая к столу, украсить черной смородиной.

800 г черной смородины для пюре и 400 г для гарнирования, 2 стакана сахара, 3 белка, 3 стакана сливок.

Крем сливочный со свежими абрикосами

Готовить, как «Крем сливочный со свежими ягодами (фруктами)». Подавая к столу, украсить разрезанными пополам абрикосами.

800 г абрикосов для пюре и 10 шт. для гарнирования, 2 стакана сахара, 3 белка, 3 стакана сливок.

Крем сливочный со свежей клубникой

Готовить, как «Крем сливочный со свежими ягодами (фруктами)». Подавая к столу, украсить клубникой.

800 г клубники для пюре и 400 г для гарнирования, 3 стакана сахара, 3 белка, 3 стакана сливок.

Крем сливочный со свежей малиной

Готовить, как «Крем сливочный со свежими ягодами (фруктами)». Подавая к столу, украсить малиной.

800 г малины для пюре и 500 г для гарнирования, 2,5 стакана сахара, 3 белка, 3 стакана сливок.

Крем сметанный «Снегурочка»

Сметану взбить с белками и сахаром на льду. Половину массы выложить на глубокое блюдо, покрыть молотыми орехами. Сверху выложить остальную взбитую массу и охладить. Подать с

любым печеньем.

3 стакана густой сметаны, 3 белка, 0,75 стакана сахара, 2 стакана молотых орехов или миндаля, или 150 г тертого шоколада, или 2 стакана пюре из свежих или отварных сушеных фруктов.

Крем сливочный с сиропом из подрумяненного сахара

Сливки смешать с сахаром и ванилином. Белки взбить, соединить со сливками и вылить в смоченную водой широкую миску. Поставить ее в емкость с кипятком так, чтобы миска на треть находилась в воде, накрыть крышкой, поставить на плиту и кипятить до тех пор, пока крем не стянется. Когда остынет, аккуратно выложить на глубокое блюдо и облить сиропом из подрумяненного сахара. Подать с бисквитом. Для приготовления сиропа сахар подрумянить на сковороде, залить кипятком и, помешивая, довести до кипения.

4 стакана сливок, 1 стакан сахара с ванилином, 12 белков; для сиропа; 1 стакан сахара, 0,5 стакана кипятка.

Крем фисташковый (1-й вариант)

Фисташки смолоть, сливки взбить с сахаром, добавить фисташки, перемешать. Затем выложить на блюдо и охладить.

400 г очищенных фисташек, 1,5 стакана сливок, 1,5 стакана сахара.

Крем фисташковый (2-й вариант)

Готовить, как «Крем миндальный».

Крем черносмородиновый из сиропа со взбитыми сливками

Готовить, как «Крем малиновый».

Крем шоколадный

Желатин залить водой, нагреть до полного растворения (не кипятить!). Сливки взбить; продолжая взбивать, добавить тертый шоколад, сахар с ванилином, теплый желатин. Когда загустеет, выложить на блюдо и охладить. Подать с печеньем.

9 г желатина, 2 стакана воды, 3 стакана сливок, 150 г шоколада, сахар с ванилином.

Крем шоколадный в чашках

Готовить, как «Крем шоколадный». Выложить в чашки и охладить.

9 г желатина, 2 стакана воды, 3 стакана сливок, 150 г шоколада, сахар с ванилином.

Крем шоколадный с рисом

Рис отварить (должен быть рассыпчатым). Сливки взбить; продолжая взбивать, добавить тертый шоколад, сахар с ванилином, смешать с холодным рисом, выложить в компотницу и охладить.

200 г риса, 1,5 стакана сливок, 1,5 стакана сахара с ванилином, 150 г шоколада.

Крем шоколадный с яйцами в чашках

Сливки и молоко согреть. Постоянно размешивая, не снимая с огня, всыпать тертый шоколад; когда закипит и шоколад совсем растворится, дать остыть. Затем добавить желтки, растертые с

сахаром и ванилином взбитые белки. Налить массу в чашки, разместить их на листе и, налив в него столько воды, чтобы чашки на треть находились в воде, поместить в духовку на средний огонь. Когда слегка загустеет и стянется, охладить.

3 стакана сливок и 2 стакана молока (или 5 стаканов молока), 200 г шоколада, 6 яиц, 1 стакан сахара с ванилином.

Крем яично-сливочныи

Желтки растереть с сахаром, смешать с измельченными цукатами, взбитыми сливками, перемешать. Затем выложить на глубокое блюдо и дать остыть. Украсить засахаренными фруктами или кусочками шоколада.

6 желтков, 1 стакан сахара, 200 г цукатов (100 г шоколада или 100 г орехов), 2 стакана сливок.

Фрукты, ягоды

«Амброзия» (из орехов и сушеных фруктов)

Орехи смолоть, насыпать горкой посередине блюда, обложить в виде гирлянды финиками, синим изюмом, виноградом, черносливом. Подать со сметаной, простоквашей или творогом со сливками.

Очищенные орехи, финики, синий изюм, виноград, чернослив.

Груши со свежим ананасом (ананасовым вареньем)

Приготовить сироп, груши очистить от кожицы и сердцевины, отварить в сиропе. Ананас очистить, сердцевины груш, кожуру ананасов и груш залить водой, разварить, протереть, смешать с сиропом и лимонным соком. Груши расставить на глубоком блюде, наполнить мелко нарезанным ананасом. Оставшийся ананас, нарезав тонкими ломтиками, разложить между грушами, полить все это сиропом и охладить.

Примечание. Свежий ананас можно заменить ананасовым вареньем, в этом случае сиропа должно быть втрое меньше.

12—18 груш, 1 маленький ананас (1,2 кг ананасового варенья), 2 лимона, 3 стакана сахара, 3 стакана воды.

Виноград с мандаринами в сиропе

Мандарины очистить, разделить на дольки, положить в компотницу, пересыпая зеленым и синим виноградом, тонко нашинкованной цедрой мандарина. Сварить сироп, остудить его и залить фрукты. Охладить.

10 мандаринов, 400 г зеленого и 400 г синего винограда, 1

стакан сахара, 2 стакана воды.

Абрикосы свежие с рисом

Сварить рассыпчатую кашу, влить масло, перемешать. Абрикосы разрезать пополам, удалить косточки. Миндальные пирожные (см. «Изделия из теста») смолоть, перемешать с рисом, добавить желтки, растертые с сахаром. Глубокое блюдо смочить водой, положить, уплотняя, половину риса, затем абрикосы (отделив 12 лучших половинок), покрыть остальным рисом, уплотнить его и заровнять поверхность. Сварить сироп, когда остынет, облить им рис с абрикосами. Гарнировать половинками абрикосов и тонко шинкованным зеленым мармеладом или цукатами из зеленой арбузной корки; поставить в холодильник. Подать со сливками или молоком.

200 г риса, 1 ст. ложка сливочного масла, 24 абрикоса, 9 миндальных пирожных, 6 желтков, 1,5 стакана сахара, цукаты или мармелад.

Клюква с апельсином и сахаром

Апельсин нарезать с кожурой, удалить зернышки и прогреть с клюквой и сахаром (без воды).

1 апельсин, 1 стакан клюквы, 2 стакана сахара.

Клюква с сахаром замороженная

Клюкву вымыть, обсыпать сахарной пудрой, разложить в розетки и поставить в морозильник. Подать с печеньем.

800 г клюквы, сахарная пудра.

Апельсины с черносливом и виноградом

Апельсины очистить, разделить пополам, нарезать ломтиками и уложить в центре глубокого блюда, пересыпая сахаром. Чернослив отварить с добавлением сахара, отцедить, выложить в виде гирлянды вокруг апельсинов. Затем украсить виноградом, облить остывшим отваром чернослива, посыпать измельченной цедрой и поставить в холодильник. Подать с кондитерскими изделиями.

6 апельсинов, 100 г чернослива, 3 стакана воды, 0,75 стакана сахара, 400 г зеленого винограда.

Пюре из свежих абрикосов

Абрикосы протереть, добавить сахар, перемешать.

1.2 кг спелых абрикосов, 0,75 стакана сахара.

Пюре из свежих слив со взбитыми сливками

Сливы протереть, смешать с сахаром, выложить на блюдо, охладить. Подавая, покрыть взбитыми сливками.

30–40 слив, 1 стакан сахара, взбитые сливки.

Пюре из свежих абрикосов со взбитыми сливками

Готовить, как указано выше.

30–40 абрикосов, 1 стакан сахара, взбитые сливки.

Пюре из свежих вишен

Вишни протереть, смешать с сахаром и поставить в холодильник.

1.2 кг вишен, 3 стакана сахара.

Пюре из свежих фруктов (ягод)

Фрукты (ягоды) протереть через решето, добавить сахар, перемешать и поставить в холодильник.

1.2 кг сырых фруктов (ягод), 2–3 стакана сахара.

Пюре из ревеня

Очищенные от кожицы стебли ревеня мелко нарезать. Воду вскипятить с сахаром, всыпать ревень и отварить до готовности, протереть.

1.2 кг ревеня, 1 стакан воды, 1 стакан сахара.

Пюре из яблок

Яблоки испечь, протереть, заправить сахаром.

12–15 яблок, 9 ст. ложек сахара.

Яблоки запеченные

Яблоки очистить, нарезать ломтиками. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать мукой, выложить дольки, посахарить. Сметану смешать с желтками и сахаром, облить яблоки и поставить блюдо в Подать со слив'ками

1.2 кг яблок, 1,5 стакана сахара, 3 желтка, 2 стакана сметаны.

Яблоки, запеченные в раковинах (на сковородке)

Яблоки очистить, нарезать ломтиками, выложить в смазанные маслом и посыпанные сахаром раковины. Желтки растереть с сахаром, соединить с растертым маслом, добавить, продолжая растирать, сливки и измельченное на терке миндальное печенье (см. «Изделия из теста»). Ввести взбитые белки, покрыть яблоки, посыпать сахаром. Затем поставить на лист и подрумянить в духовке. Подавать холодными или горячими со сливками или молоком.

Примечание. Раковины можно заменить большой сковородой.

6 крупных яблок, 0,5 стакана сахара, 6 желтков, 1 стакан сливок, 2 ст. ложки сливочного масла, 200 г миндального печенья, 6 белков, 0,5 стакана сахара.

Яблоки, запеченные с орехами

Яблоки очистить от кожицы и семенной коробочки, нарезать ломтиками. Орехи смолоть, добавить желтки, растертые с сахаром и смешанные со сливками или молоком. Уложить яблоки слоями на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо, покрывая ореховой смесью; последний ряд яблок покрыть взбитыми с сахаром белками, подрумянить в духовке. Затем посыпать сахарной пудрой с ванилином. Подать со сливками или молоком.

10–15 крупных яблок, 300 г очищенных грецких орехов, 6 яиц, 1,5 стакана сахара, 1 стакан сливок (молока), сахарная пудра, ванилин.

Яблоки, запеченные с изюмом

Яблоки очистить, нарезать ломтиками. Желтки растереть с сахаром, размешать со сливками (молоком), вылить на яблоки, всыпать изюм, перемешать. Выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, покрыть взбитыми с сахаром белками и подрумянить в духовке. Затем нанести ягодным сиропом сеточку. Подать со сливками или молоком.

12 крупных яблок, 6 желтков, 6 ст. ложек сахара, 0,5 стакана сливок (молока), 100 г изюма, 6 белков, 6 ч. ложек сахара, 6 ст. ложек ягодного сиропа.

Яблоки, запеченные с бисквитами

Яблоки очистить, удалить семенную коробочку, нарезать ломтиками. Приготовить бисквиты и ягодный сироп. Глубокое блюдо смазать маслом и посыпать мукой, уложить на него слоями бисквиты и яблоки, сбрызгивая яблоки сиропом. Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, муку и сливки, ввести взбитые белки, вылить на бисквиты с яблоками и слегка подрумянить в духовке. Подать со сливками (молоком).

10 крупных яблок, 300 г бисквитов, 1 стакан красного ягодного сиропа, 3 яйца, 6 ч. ложек сахара, 3 ч. ложки муки, 1 стакан сливок.

Яблоки, запеченные с сиропом

У яблок удалить сердцевину и разместить их на глубоком блюде; сварить сироп. Облить им яблоки и заполнить пустоту, образовавшуюся в середине каждого из них. Спечь яблоки в духовке. Подать горячими или холодными со сливками (молоком).

12 крупных яблок, 1,5 стакана сахара, 2 стакана воды.

Яблоки, запеченные в своем соку

У яблок удалить сердцевину, насыпать в полость сахара, разместить их на листе и дать постепенно спечься в духовке. Подать горячими или охлажденными со сливками (молоком).

12 крупных яблок, сахар.

Яблоки, запеченные с медом

У яблок удалить сердцевину, разместить их на глубоком блюде, облить медом и спечь в духовке. Подать горячими или холодными со сливками или молоком.

12–15 крупных яблок, 400 г меда.

Яблоки печеные с пюре из свежей черной смородины

У яблок удалить сердцевину, разместить их на глубоком блюде, обсыпать сахаром и заполнить им пустоты в яблоках, облить водой и поставить в духовку. Когда яблоки начнут размягчаться, полить их сиропом и дать подрумяниться в духовке. Подать горячими или холодными, покрыв пюре из свежей черной смородины, со сливками или молоком.

12 яблок, сахар, вода; для сиропа: 0,5 стакана воды, 1 стакан сахара, пюре из свежей черной смородины.

Яблоки, запеченные с вареньем

У яблок удалить сердцевину, разместить их в сотейнике, наполнить кусочками сливочного масла и вареньем, посыпать сахаром. Затем налить в сотейник столько воды, чтобы яблоки на треть были ею покрыты, и поставить в духовку. Подать со сливками или молоком.

12 крупных яблок, сахар, сливочное масло, варенье.

Яблоки, запеченные с сахаром

У яблок удалить сердцевину, расставить их на противне, в который предварительно налить стакан воды, посыпать сахаром, заполнить им пустоты в яблоках и слегка подрумянить в духовке. Опять посыпать сахаром и допечь. Подать со сливками или молоком.

10–12 крупных яблок, сахар.

Яблоки фаршированные (1-ый) вариант

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, посыпать сахаром, побрызгать соком лимона. Кожуру и сердцевину залить водой, разварить, отвар процедить. Если его окажется менее 3 стаканов, добавить кипятка, а также сахара и вскипятить. Миндаль смолоть, смешать с изюмом и сахаром, нафаршировать яблоки. Разместить их в сотейнике, залить сиропом и довести до готовности на плите. Затем облить вареньем. Подать со сливками или молоком.

12 крупных яблок, 1 лимон, сахар; для начинки: 50 г сладкого и 1 шт. горького миндаля, 100 г изюма; для сиропа: 3 стакана яблочного отвара, 1,5 стакана сахара; варенье.

Яблоки фаршированные (2-й вариант)

Миндаль очистить от кожицы, мелко наискось нашинковать. Чернослив разварить в сиропе, протереть и смешать с миндалем. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нафаршировать миндалем с черносливом, уложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо, посыпать сахаром. Яблоки спечь, протереть, смешать с сахаром и белками; растирать, пока смесь не побелеет. Добавить остаток начинки и перемешать. Покрыть этой смесью яблоки и поставить их в духовку. Подать со сливками или молоком.

6 крупных яблок, 50 г сладкого миндаля, 100 г чернослива, 0,25 стакана сахара, 4 белка, масло; для сиропа; 0,25 стакана сахара, 1 стакан воды.

Яблоки жареные

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, разрезать на четвертушки, обвалять в муке, обжарить в масле. Выкладывая на блюдо, посыпать сахаром, побрызгать лимонным соком, украсить вареньем. Подать со сливками или молоком.

8—10 крупных яблок, мука, сахар, лимон, сливочное масло, варенье.

Яблоки ломтиками, жаренные в тесте

Сливки размешать с желтками, растертыми с сахаром. Всыпать, размешивая, муку, ввести взбитые белки. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками. Обмакивая их в тесто, обжарить в кипящем масле. Посыпать сахарной пудрой с ванилином.

6–8 крупных яблок, 1,5 стакана сливок (молока), 6, яиц, 0,75 стакана сахара, 1,5 стакана муки; сахарная пудра, ванилин.

Яблоки в слоеном тесте

Приготовить слоеное тесто (2-й вариант), тонко его раскатать, вырезать круглые лепешки. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, образовавшиеся отверстия заполнить коринкой с сахаром, завернуть яблоки в тесто, смазать яйцом, посыпать сахаром и подрумянить в духовке.

400 г муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, 400 г сливочного масла, соль; 12 крупных яблок; 100 г коринки, 1 яйцо, сахар.

Яблоки, покрытые яблочным пюре, запеченные

Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, расставить на смазанном маслом и посыпанном мукой глубоком блюде. Кожуру и сердцевину разварить в воде, протереть, всыпать сахар, перемешать. Добавить сливки, размешанные с яйцами, покрыть этой массой яблоки, побрызгать маслом, посыпать сахаром и подрумянить в духовке. Подать со сливками и молоком.

10–12 крупных яблок, 2 стакана воды, 1 стакан сахара, 1 стакан сливок (молока), 2 яйца.

Яблоки по-американски (со взбитыми сливками)

Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, посыпать сахаром, побрызгать соком лимона. Приготовить сироп и слегка отварить в нем яблоки; выложить их на глубокое блюдо. Желатин залить водой, нагреть до полного растворения (не кипятить!), сохранять горячим. Кожуру и сердцевину яблок залить водой, разварить, протереть, соединить с горячим сиропом и желатином. Если объем получившейся массы окажется меньше 4,5 стакана, добавить кипятка и перемешать. Залить яблоки, дать им остыть и поставить в холодильник. Взбить сливки, покрыть ими яблоки. Подать с бисквитом.

8—10 крупных яблок, сахар, лимонный сок; для сиропа; 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана воды; для желе; 13 г желатина, 2 стакана воды, взбитые сливки.

Яблоки по-голландски (со взбитыми белками)

Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтиками и положить на смазанное маслом глубокое блюдо. Желтки растереть с половиной сахара и ванилином, смешать со взбитыми с сахаром белками, покрыть этой массой яблоки и подрумянить их в духовке. Подать со сливками или молоком.

12 крупных яблок, 6 яиц, 1 стакан сахара, ванилин.

Яблоки по-ялтински (в сметане)

Яблоки очистить от кожуры, вынуть сердцевину, расставить на смазанном маслом и посыпанном сахаром глубоком блюде. Кожуру и сердцевину разварить в воде, протереть, смешать с половиной сахара и залить яблоки. Сметану взбить с остальным сахаром, ввести яйца и облить получившейся массой яблоки. Побрызгать их маслом и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

15 яблок, 1 стакан воды, 2,2 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 2 яйца.

Груши с рисом, миндалем и абрикосовым пюре

Рис отварить (должен быть рассыпчатым), влить масло, всыпать половину сахара, перемешать. Миндаль смолоть, смешать с рисом. Груши очистить, разрезать на четвертушки, удалить сердцевину. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать мукой, положить половину риса с миндалем, сверху — слоями груши и пюре из абрикосов (см. «Домашние заготовки»), покрыть рисом с миндалем. Желтки растереть с остальным сахаром, ввести взбитые белки, перемешать. Покрыть этой массой рис, посыпать сахаром и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

100 г риса, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сахара, 10 груш, 3 яйца; для пюре: 800 г абрикосов, 0,5 стакана сахара.

Груши, запеченные со сметаной

Груши очистить, нарезать ломтиками. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать мукой, положить груши, пересыпая их сахаром. Сметану взбить с сахаром и желтками, облить груши и поставить их в духовку. Подать со сливками или молоком.

1.2 кг груш, 1,5 стакана сахара, 2 стакана сметаны, 3 желтка.

Груши запеченные

Груши очистить, нарезать ломтиками. Желтки растереть с 6 ст. ложками сахара и смешать со сливками, залить груши; всыпать изюм, перемешать. Затем выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, полить взбитыми с остальным сахаром белками и запечь. После этого побрызгать сиропом. Подать со сливками или молоком.

15 крупных груш, 6 желтков, 8 ст. ложек сахара, 6 ст. ложек сливок (молока), 100 г изюма, 6 белков, 0,5 стакана красного

сиропа.

Груши по-ялтински (в сметане)

Готовить, как «Яблоки по-ялтински (в сметане)».

15 груш, 1 стакан воды, 2,2 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 2 яйца.

Вишни запеченные

Вишни очистить от косточек. Далее готовить, как «Груши запеченные».

1.2 кг свежих вишен, 1,3 стакана сахара, 3 желтка, 2 стакана сметаны.

Аюрикосы, жаренные в тесте

Абрикосы разрезать пополам, удалить косточки, посыпать сахаром. Яйца растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, сметану, растертое масло, муку. Обмакивая абрикосы в тесто, обжарить их в масле. Посыпать сахарной пудрой с ванилином.

1.2 кг абрикосов, 6 яиц, 0,5 стакана сметаны, 1,5–2 стакана муки, 0,75 стакана сахара, 100 г сливочного масла; сахарная пудра, ванилин.

Абрикосы, запеченные с миндальными пирожными

Приготовить 12 миндальных пирожных (см. «Изделия из теста»), ягодный сироп; абрикосы нарезать на четвертушки. Глубокое блюдо смазать маслом и посыпать мукой. Далее готовить, как «Яблоки, запеченные с бисквитами». Подать со сливками или молоком.

20 крупных абрикосов, 12 миндальных пирожных, 1 стакан красного ягодного сиропа, 3 яйца, 6 ч. ложек сахара, 3 ч. ложки муки, 1 стакан сливок.

Абрикосы запеченные

Абрикосы разрезать пополам, удалить косточки. Далее готовить, как «Груши запеченные».

30 абрикосов, 6 желтков, 8 ст. ложек сахара, 6 ст. ложек сливок (молока), 100 г изюма, 6 белков, 0,5 стакана красного сиропа.

Абрикосы, жаренные в кляре

Абрикосы разрезать пополам вдоль, очистить от косточек, обжарить в кляре. Подавая к столу, посыпать сахарной пудрой с ванилином. Для приготовления кляра муку смешать со сливками, растертыми желтками, ввести взбитые белки, соль, перемешать.

Абрикосы, сахарная пудра, ванилин; для кляра: 1 стакан муки, 0,25 стакана сливок (молока), 5 яиц.

Гляссе абрикосовое в стаканчиках

Пюре из абрикосов смешать с сахаром и белками, взбить до по-беления и слегка заморозить в мороженице. Наполнить стаканчики и охладить в морозильнике.

4 стакана пюре из свежих абрикосов, 1 стакан сахара, 3 белка.

Сливы запеченные

Сливы очистить от косточек. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать мукой, выложить сливы, пересыпая их стаканом сахара.

Сметану взбить с желтками и сахаром, залить сливы и запечь в духовке. Подать со сливками или молоком.

1.2 кг слив, 1,5 стакана сахара, 2 стакана сметаны, 3 желтка,

Сливы, запеченные с изюмом

Сливы разрезать пополам, удалить косточки. Далее готовить, как «Яблоки, запеченные с изюмом». Подать со сливками или молоком.

40 крупных слив, 6 желтков, 6 ст. ложек сахара, 0,5 стакана сливок (молока), 100 г изюма, 6 белков, 6 ч. ложек сахара, 6 ст. ложек ягодного сиропа.

Сливы, запеченные с бисквитами

У слив удалить косточки. Испечь бисквиты (см. «Изделия из теста»). Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать мукой, покрыть кусочками бисквита, сверху положить сливы, сбрызнуть ягодным сиропом, и так несколько раз. Желтки растереть с сахаром, растирая, добавить муку и сливки, ввести взбитые белки. Облить этой массой бисквиты со сливами и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

30 крупных слив; 300 г бисквитов; 1 стакан ягодного красного сиропа; 1 стакан сливок, 3 яйца, 6 ч. ложек сахара, 3 ч. ложки муки.

Смородина черная запеченная

Готовить, как «Сливы запеченные».

1,2 кг черной смородины, 1,5 стакана сахара, 2 стакана сметаны, 3 желтка.

Чернослив по-венгерски

Чернослив отварить, отцедить, протереть, смешать с сахаром. Яйца взбить, смешать с черносливом, положить в смазанную маслом пудинговую форму, плотно накрыть крышкой, поставить в емкость с кипящей водой и варить до готовности. Выложить на блюдо и подать со сливками или молоком.

400 г чернослива, 1 стакан сахара, 8 яиц.

Чернослив по-итальянски

Чернослив отварить, протереть с 2 ст. ложками сахара; желтки растереть с остальным сахаром, добавить, продолжая растирать, муку, чернослив, ввести взбитые белки. Перемешать, выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо и подрумянить в духовке. Сразу же подать, посыпав сахарной пудрой со сливками или молоком.

400 г чернослива, 10 желтков, 1 стакан сахара, 6 ч. ложек муки, 10 белков, сахарная пудра.

Пюре из чернослива запеченное

Чернослив отварить со стаканом сахара, отцедить, протереть. Желтки растереть с остальным сахаром, соединить со взбитыми белками и протертым черносливом. Выложить массу в смазанную маслом форму и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

400 г чернослива, 2 стакана сахара, 9 яиц.

Пюре из абрикосов (кураги) запеченное

Абрикосы протереть (курагу предварительно отварить). Далее готовить, как «Пюре из чернослива запеченное».

800 г абрикосов (400 г кураги), 2 стакана сахара, 9 яиц.

Пюре из яблок

Яблоки испечь, протереть, заправить сахаром.

Пюре из яблок запеченное

Яблоки испечь, протереть. Далее готовить, как «Пюре из чернослива запеченное».

12–15 яблок, 2 стакана сахара, 9 яиц.

Пюре из черной смородины запеченное

Черную смородину протереть. Далее готовить, как «Пюре из чернослива запеченное». Подать со сливками или молоком.

800 г черной смородины, 2 стакана сахара, 9 яиц.

Крыжовник запеченный

Крыжовник очистить, промыть, обсушить и выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо, пересыпая сахаром. Сметану смешать с желтками и сахаром, залить крыжовник и поставить блюдо в духовку. Подать со сливками или молоком.

1.2 кг крыжовника, 1,5 стакана сахара, 2 стакана сметаны, 3 желтка.

Крыжовник, запеченный с орехами

Крыжовник очистить, промыть, обсушить. Желтки растереть с половиной сахара, смешать со сливками, залить этой массой крыжовник, посыпать молотыми орехами, перемешать. Выложить

на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, полить взбитыми с сахаром белками и поставить блюдо в духовку. Затем украсить сеткой из ягодного сиропа и подать со сливками или молоком.

1.2 кг крыжовника, 6 яиц, 12 ст. ложек сахара, 100 г орехов, сливки или молоко, 0,5 стакана красного ягодного сиропа.

Черника запеченная

Глубокое блюдо смазать маслом и посыпать мукой, выложить па него чернику, пересыпая ее сахаром, залить сметаной, смешанной с желтками и сахаром, поставить в духовку. Подать со сливками или молоком.

1,2 кг черники, 1,5 стакана сахара, 2 стакана сметаны, 3 желтка.

Фрукты, запеченные со сливками (молоком)

Глубокое блюдо смазать маслом и посыпать крошками. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками и разложить на блюде, пересыпая сахаром с ванилином. Так же поступить с грушами. Сверху разложить нарезанную кусочками дыню, половинки абрикосов, пересыпая все это сахаром с ванилином. Половину сливок вскипятить, влить в них тонкой струйкой, постоянно мешая, остальные сливки, размешанные с крахмалом. Когда закипит и загустеет, добавить масло, перемешать. В оставшуюся массу положить растертые с сахаром и ванилином желтки, ввести взбитые белки и покрыть фрукты. Подрумянить в духовке и подать со сливками или молоком.

5 яблок, 5 груш, 10 абрикосов, 1 кг очищенной дыни, сахар, ванилин; для соуса: 2 стакана сливок (молока), 6 ч. ложек крахмала, 2 ст. ложки сливочного масла; 4 яйца, 0,5 стакана сахара.

Фрукты отварные с подливкой

Фрукты отварить с сахаром, отцедить, выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо. Белки взбить с сахаром, покрыть фрукты и дать им слегка подрумяниться в духовке. Если объем фруктового отвара составляет менее 3 стаканов, долить кипяченой воды и перемешать. Полстакана отвара остудить, смешать с крахмалом и влить тонкой струйкой, постоянно мешая, в кипящий остальной отвар. Когда закипит и загустеет, подать к фруктам.

Фрукты свежие или сушеные, 6 белков, 6 ст. ложек сахара, 3 ч. ложки крахмала.

Суфле, муссы, парфе, желе и прочие сладкие блюда

Суфле «Алжирское»

Глубокое блюдо смазать маслом и посыпать крошками. Положить на него разрезанные вдоль финики, покрыть толстым слоем апельсинного мармелада (см. «Домашние заготовки»). Белки взбить, смешать с сахаром и покрыть ими мармелад; подрумянить в духовке.

600 г сушеных фиников без косточек, 6 белков, 6 ст. ложек сахара, апельсинный (лимонный, мандариновый) мармелад.

Суфле лимонное

Лимон отварить с кожурой, протереть. Желтки растереть с сахаром, смешать с лимоном, ввести взбитые белки. Выложить массуна смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо и подрумянить в духовке. Подать сразу же, посыпав сахарной пудрой, со сливками или молоком.

1 лимон, 12 яиц, 1 стакан сахара; сахарная пудра.

Суфле апельсиновое

Готовить, как «Суфле лимонное». Подать со сливками или молоком.

1 апельсин, 10 яиц, 0,5 стакана сахара, сахарная пудра.

Суфле из абрикосов

Абрикосы протереть и смешать с желтками, растертыми с сахаром, ввести взбитые белки. Затем выложить на смазанное

маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо, подрумянить в духовке… Подать сразу же, посыпав сахарной пудрой, со сливками или молоком.

20–30 крупных абрикосов, 6 яиц, 1 стакан сахара; сахарная пудра.

Суфле из яблочного пюре с орехами

Яблоки испечь, протереть, смешать с молотыми орехами, сахаром и мукой. Ввести взбитые белки. Затем выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо и слегка подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

12 крупных яблок, 200 г орехов, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка муки, 8 белков.

Суфле из абрикосового пюре с миндалем

Абрикосы протереть (курагу предварительно отварить), смешать с молотым миндалем. Далее готовить, как «Суфле из яблочного пюре с орехами».

30 крупных свежих абрикосов (400 г кураги), 200 г миндаля, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка муки, 8 белков.

Суфле из ревеня

Ревень мелко нарезать, залить кипятком, разварить и протереть. Желтки растереть с сахаром, добавить ревень, взбитые белки, осторожно перемешать. Затем выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо и подрумянить в духовке. Подать, посыпав сахарной пудрой, со сливками или молоком.

1,2 кг ревеня, 8 яиц, 0,5 стакана сахара; сахарная пудра.

Суфле из сметаны с пюре из свежих абрикосов

Абрикосы протереть, смешать с половиной сахара и выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо. Желтки растереть с остальным сахаром и ванилином. Продолжая растирать, добавить муку, взбитую сметану, взбитые белки. Осторожно перемешать и покрыть абрикосы. Подрумянить их в духовке и посыпать сахарной пудрой с ванилином. Подать со сливками или молоком.

30 крупных абрикосов, 1 стакан сахара, 6 яиц, 9 ч. ложек муки, 1 стакан сметаны; сахарная пудра.

Суфле миндальное (1-й вариант)

Миндаль смолоть, добавить, растирая, масло, цедру, желтки, растертые с сахаром, взбитые белки. Выложить массу на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо, подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

400 г сладкого и 6 шт. горького миндаля, 4 ст. ложки сливочного масла, 0,5 лимона, 8 яиц, 1 стакан сахара.

Суфле миндальное (2-й вариант)

Миндаль смолоть, желатин растереть с сахаром, смешать с миндалем, ввести взбитые белки. Выложить массу на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо, подрумянить в духовке и посыпать сахарной пудрой. Сразу же подать со сливками или молоком.

300 г сладкого и 3 шт. горького миндаля, 1,5 стакана сахара, 10 яиц; сахарная пудра.

Суфле миндальное (3-й вариант)

Миндаль смолоть, смешать с желтками, растертыми с

сахаром, ввести взбитые белки. Полученную массу выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо, подрумянить в духовке и посыпать сахарной пудрой с ванилином. Подать со сливками или молоком.

400 г сладкого и 3 шт. горького миндаля, 8 яиц, 1 стакан сахара с ванилином, сахарная пудра.

Суфле из кураги (чернослива)

Курагу отварить, протереть. Далее готовить, как «Суфле миндальное (2-й вариант)». Подать со сливками или молоком.

400 г кураги (чернослива), 10 яиц, 1,5 стакана сахара.

Суфле маковое

Мак истолочь, смешать с молотым миндалем, мукой и желтками, растертыми с сахаром. Ввести взбитые белки, выложить массу на смазанное маслом и посыпанное мукой 1лубокое блюдо и подрумянить в духовке. Подать с медом, вареньем, сливками или молоком.

300 г мака, 100 г миндаля, 6 ч. ложек муки, 9 яиц, 1 стакан сахара.

Суфле ореховое (1-ый вариант)

Орехи смолоть. Далее готовить, как «Суфле маковое».

400 г орехов, 6 ч. ложек муки, 9 яиц, 1 стакан сахара.

Суфле ореховое (2-й вариант)

Готовить, как «Суфле миндальное (2-й вариант)». Подать со сливками или молоком.

300 г орехов, 1,5 стакана сахара, 10 яиц; сахарная пудра.

Суфле творожное с цукатами

Творог отжать под прессом, протереть. Добавить желтки, растертые с сахаром и ванилином, сметану. Мелко нарезать цукаты, ввести взбитые белки. Выложить массу на смазанное маслом и посыпанное сухарями глубокое блюдо и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

800 г творога, 8 яиц, 0,5 стакана сахара с ванилином, 2 стакана сметаны, 300 г цукатов.

Суфле из свежих ягод (фруктов)

Желтки растереть с сахаром, соединить с пюре, ввести взбитые белки. Выложить массу на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

4 стакана ягодного (фруктового) пюре, 8 яиц, 1 стакан сахара.

Суфле из свежих яблок (1-й вариант)

Яблоки спечь, протереть. Далее готовить, как «Суфле миндальное (2-й вариант)». Подать со сливками или молоком.

12 крупных яблок, 10 яиц, 1,5 стакана сахара; сахарная пудра.

Суфле из свежих яблок (2-й вариант)

Яблоки спечь и протереть. Далее готовить, как «Суфле из абрикосов». Подать со сливками или молоком.

12 крупных яблок, 6 яиц, 1 стакан сахара; сахарная пудра.

Суфле из сушеных фруктов

Фрукты отварить с сахаром, протереть. Далее готовить, как «Суфле из свежих ягод (фруктов)». Подать со сливками или молоком.

400 г сушеных яблок, груш, кураги, чернослива, 8 яиц, 1 стакан сахара.

Суфле из сушеных яблок

Сушеные яблоки отварить в воде с сахаром, отцедить и выложить на смазанное маслом глубокое блюдо. Желтки растереть с сахаром, ввести взбитые белки и покрыть этой массой яблоки. Дать им подрумяниться в духовке, посыпать сахарной пудрой с ванилином. Подать со сливками или молоком.

400 г сушеных яблок, 6 яиц, 1,5 стакана сахара с ванилином, сахарная пудра.

Суфле «Китайское» с цукатами из дыни и арбуза

Шафран истолочь, залить горячим молоком и выдержать под крышкой 6 часов. Затем отжать через салфетку. Сухари измельчить, залить горячими сливками, когда остынут, протереть. Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, размятое масло, шафранный настой, сухари, мелко нарезанные цукаты из дыни и арбуза (см. «Домашние заготовки»), ввести взбитые белки. Полученную массу выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо и подрумянить в духовке, посыпать сахарной пудрой. Подать со сливками или молоком.

0,5 ч. ложки шафрана, 300 г сладких сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла, 200 г цукатов из дыни (арбуза), 9 яиц, 100 г сахара, 2 стакана сливок (молока), сахарная пудра.

Суфле шоколадное

Готовить, как «Суфле миндальное (3-й вариант)». Подать со сливками или молоком.

100 г тертого шоколада с ванилином, 8 яиц, 0,5 стакана сахара; сахарная пудра.

Суфле из каштанов

Каштан очистить, отварить, отцедить. Масло размять, добавить растертые с сахаром желтки, цедру, каштаны, ввести взбитые белки. Затем выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

400 г каштанов, 100 г сливочного масла, 6 яиц, 0,5 стакана сахара, цедра с 0,5 апельсина (мандарина, лимона).

Суфле из шепталы с миндалем

Миндаль смолоть, смешать с мелко нарезанной шепталой без косточек и выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо. Сверху положить растертые с сахаром желтки и закончить взбитыми с сахаром белками, Подрумянить в духовке и подать со сливками или молоком.

100 г сладкого и 2 шт. горького миндаля, 100 г шепталы без косточек, 6 яиц, 1 стакан сахара.

Суфле ванильное из крахмала

Желтки растереть с сахаром и ванилином, смешать со взбитой сметаной. Продолжая растирать, ввести крахмал и взбитые белки. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, подрумянить в духовке. Готовое суфле посыпать сахарной пудрой с ванилином. Подать с вареньем и

сливками или молоком.

10 яиц, 10 ч. ложек сахара, 1 стакан сметаны, 10 ч. ложек крахмала, ванилин, сахарная пудра.

Суфле ванильное заварное

Молоко вскипятить с маслом, всыпать муку и мешать, пока не загустеет, не доводя до кипения. Когда остынет до температуры парного молока, добавить растертые с сахаром и ванилином желтки, ввести взбитые белки. Выложить массу на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

3 стакана молока, 150 г сливочного масла, 1 стакан муки, 9 яиц, 1 стакан сахара, ванилин.

Суфле миндальное

Миндаль смолоть. Далее готовить, как «Суфле маковое».

300 г миндаля, 6 ч. ложек муки, 9 яиц, 1 стакан сахара.

Суфле творожное заварное наскоро

Творог протереть, сметану вскипятить с мукой (все время размешивая). Когда остынет, добавить сахар, лимонную цедру, желтки, творог, перемешать, ввести взбитые белки. Затем выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо, подрумянить в духовке. Подать с вареньем и сливками или молоком.

800 г творога, 2 стакана сметаны, 9 ч. ложек муки, 0,75 стакана сахара, цедра с 1 лимона, 9 яиц.

Суфле из крахмала с пюре из свежих абрикосов

Желтки растереть с сахаром. Добавить, продолжая растирать, крахмал, ввести взбитые белки. Половину массы положить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, сверху — пюре из свежих абрикосов (см. «Домашние заготовки»), покрыть оставшейся массой и подрумянить в духовке. Затем посыпать сахарной пудрой и подать со сливками или молоком.

12 яиц, 0,75 стакана сахара, 0,75 стакана крахмала, 0,5 порции пюре из свежих абрикосов; сахарная пудра.

Суфле из сметаны с пюре из свежих абрикосов

Абрикосы протереть через решето, смешать с сахаром и выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо. Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, муку, взбитую сметану, ввести взбитые белки. Покрыть этой массой абрикосы и подрумянить суфле в духовке. Затем посыпать сахарной пудрой с ванилином. Подать со сливками или молоком.

30 крупных абрикосов, 1 стакан сахара, 6 яиц, 1 стакан сметаны, 9 ч. ложек муки; сахарная пудра, ванилин.

Мусс абрикосовый

Абрикосы протереть (курагу предварительно отварить), смешать с сахаром, ввести взбитые белки. Когда образуется густая пена, выложить ее на блюдо и охладить. Подать с бисквитом.

4,5 стакана пюре из абрикосов (кураги), 1 стакан сахара, 6 белков.

Мусс из кураги горячий

Курагу отварить с половиной сахара, протереть. Желтки растереть с остальным сахаром, смешать с абрикосовым пюре, ввести взбитые белки. Получившуюся массу выложить на

смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

400 г кураги, 1 стакан сахара, 8 яиц.

Мусс из черного хлеба с лимонами

Желатин залить водой, нагреть до полного растворения (не кипятить!). Хлеб подрумянить, проварить, отцедить и протереть. Добавить сахар, лимонный сок, цедру, воду, в которой варился хлеб, прогреть, не доводя до кипения, влить горячий желатин. Если общий объем составит менее 5 стаканов, добавить кипятка, перемешать и вылить в компотницу. Охладить и подать с бисквитом.

50 г сушеного подрумяненного черного хлеба, 17 г желатина, 2 стакана воды, 1,5 стакана сахара, сок из 6 лимонов, цедра с 0,5 лимона.

Мусс из чернослива

Чернослив отварить, протереть, смешать с сахаром. Белки взбить и осторожно соединить с черносливом. Когда образуется густая пена, выложить ее на блюдо и охладить. Подать с печеньем.

400 г чернослива без косточек, 1 стакан сахара, 6 белков.

Мусс из свежей малины (земляники, клубники, черной смородины)

Малину протереть, смешать с сахаром, ввести взбитые белки. Когда образуется густая пена, выложить ее на блюдо и охладить Подать с печеньем.

4.5 стакана пюре из малины (земляники, клубники, черной смородины), 1 стакан сахара, 6 белков.

Мусс лимонный с желтками

Желатин залить водой, нагреть до полного растворения (не кипятить!). Желтки растереть с сахаром, добавить измельченную цедру. В горячий желатин влить лимонный сок. Если общий объем составляет меньше 4,5 стакана, долить кипятка, поставить на огонь и взбивать, вливая понемногу желтки с сахаром. До кипения не доводить. Когда масса загустеет, выложить ее на блюдо или в компотницу и охладить.

17 г желатина, 2 стакана воды, 8 желтков, 1,5 стакана сахара, 3 лимона.

Мусс малиновый

Сироп размешать с сахаром. Белки взбить и влить, продолжая взбивать, сироп. Когда образуется густая пена, выложить ее на блюдо и охладить. Гарнировать ягодами из малинового варенья. Подать с вафлями.

4.5 стакана малинового сиропа, 0,5 стакана сахара, 12 белков.

Мусс манно-черносмородиновый

Желатин залить половиной воды, нагреть до полного растворения (не кипятить!). Сироп развести оставшейся водой, дать закипеть и всыпать манную крупу. Когда каша будет готова, сразу же добавить в нее горячий желатин, перемешать. Взбить до образования густой пены, выложить на блюдо и охладить.

17 г желатина, 6 стаканов воды, 3 стакана черносмородинового сиропа, 6 ч. ложек манной крупы.

Мусс сливочно-яблочный

Яблоки испечь и протереть. Затем добавить белки, сахар и растирать, пока не загустеет. Сливки взбить надо льдом.

Выложить на блюдо слоями растертые с яблоками белки и взбитые сливки; верхний слой должен быть из сливок. Дать застыть в холодильнике. Гарнировать ягодами (ломтиками свежих или засахаренных фруктов).

12 яблок, 3 белка, 1,5 стакана сахара, 3 стакана сливок; 400 г ягод (фруктов свежих или засахаренных).

Мусс сливочно-абрикосовый

Пюре из свежих абрикосов смешать с сахаром и белками. Далее готовить, как «Мусс сливочно-яблочный». Гарнировать половинками свежих абрикосов.

3 стакана пюре из свежих абрикосов, 1,5 стакана сахара, 3 белка, 3 стакана сливок; 8—10 целых абрикосов.

Мусс сливочно-земляничный

Землянику протереть, смешать с сахаром и белками. Далее готовить, как «Мусс сливочно-яблочный». Свежие ягоды можно заменить протертым густым земляничным вареньем и сахар тогда не класть. Гарнировать свежей земляникой или земляничным вареньем.

1.2 кг свежей лесной земляники (800 г густого варенья), 1,5 стакана сахара, 3 белка, 3 стакана сливок.

Мусс сливочно-малиновый

Малину протереть, смешать с сахаром и белками. Далее готовить, как «Мусс сливочно-яблочный». Свежую малину можно заменить протертым густым малиновым вареньем и сахар не класть. Гарнировать свежей малиной или малиновым вареньем.

1.2 кг свежей малины (800 г густого варенья), 1,5 стакана сахара, 3 белка, 3 стакана сливок.

Мусс сливочно-черносмородиновый

Черную смородину протереть, смешать с сахаром и белками. Далее готовить, как «Мусс сливочно-яблочный». Свежую смородину можно заменить протертым вареньем из черной смородины и сахар тогда не класть. Гарнировать ягодами черной смородины или вареньем.

1.2 кг свежей черной смородины (800 г варенья), 1 стакан сахара, 3 белка, 3 стакана сливок.

Мусс сливочно-шоколадный

Желтки растереть с сахаром и ванилином, смешать с тертым шоколадом, белками и растирать надо льдом, пока не вспенится. Сливки взбить, продолжая взбивать, добавить сахарную пудру с ванилином. Выложить на блюдо слоями, сначала шоколадную массу, затем взбитые сливки. Верхний слой должен быть из сливок. Гарнировать шоколадом.

3 яйца, 2 ст. ложки сахара с ванилином, 150 г сахарной пудры с ванилином, 2 стакана сливок, 350 г шоколада.

Мусс сливочный с дыней

Дыню протереть, смешать с сахаром и белками. Далее готовить, как «Мусс сливочно-яблочный». Гарнировать ломтиками дыни.

1.2 кг очищенной спелой дыни, 1,5 стакана сахара, 3 белка, 3 стакана сливок.

Мусс сливочный с ананасом

Ананас мелко нарезать, смешать с сахаром и белками. Далее готовить, как «Мусс сливочно-яблочный». Гарнировать небольшими ломтиками ананаса.

1,2 кг ананаса (свежего или свежемороженого), 1,5 стакана сахара, 3 белка, 3 стакана сливок.

Мусс яблочный горячий с вареньем

Яблоки испечь, протереть с кожурой, добавить по вкусу сахар, выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо, покрыть взбитыми с сахаром белками и подрумянить в духовке. Украсить вареньем. Подать со сливками и молоком.

12 крупных яблок, 8 белков, 8 ч. ложек сахара; варенье.

Парфе из взбитых сливок с земляникой

Землянику протереть и смешать с сахаром, сливки взбить. Выложить в пломбирницу слоями взбитые сливки и протертую землянику, заморозить.

800 г земляники, 0,5 стакана сахара, сливки.

Парфе из взбитых сливок с клубникой

Готовить, как указано выше.

800 г клубники, 0,5 стакана сахара, сливки.

Парфе из взбитых сливок с малиной

Готовить, как указано выше.

800 г малины, 0,5 стакана сахара, сливки.

Парфе из взбитых сливок с миндальным печеньем и

свежими ягодами (фруктами)

Ягоды протереть и смешать с сахаром. Сливки взбить. Дно пломбирницы выложить мелким миндальным печеньем (см. «Изделия из теста»), покрыть взбитыми сливками, сверху — протертыми ягодами, затем печеньем и так несколько раз, заморозить. Подавая к столу, выложить парфе на блюдо и окаймить миндальным печеньем.

800 г ягод (фруктов), 0,5 стакана сахара, 400 г миндального печенья, взбитые сливки.

Парфе из взбитых сливок с миндальным печеньем и свежей черной смородиной

Готовить, как указано выше.

800 г черной смородины, 0,5 стакана сахара, 400 г миндального печенья, взбитые сливки.

Парфе сливочное с ананасом

Сливки взбить, всыпать сахар и ломтики ананаса, перемешать и заморозить в пломбирнице.

4,5 стакана сливок, 1,5 стакана сахара, 600 г свежего (свежемороженого) ананаса.

Парфе упрощенное из ягодного сока (ягодного или фруктовогосиропа)

Сливки взбить, смешать с сахаром и ягодным соком или сиропом (в этом случае сахар не сыпать). Положить в пломбирницу и поставить на 6—12 часов в морозильник.

3 стакана сливок, 1 стакан сахара, 3 стакана ягодного сока

(ягодного или фруктового сиропа).

Парфе упрощенное из свежих ягод (фруктов)

Готовить, как указано выше, заменив сок из ягод протертыми свежими ягодами (фруктами) с добавлением сахара по вкусу.

3 стакана ягод (фруктов), 3 стакана сливок, сахар.

Желе апельсиновое

Желатин залить водой, нагреть до полного растворения (не кипятить!). Четыре апельсина очистить, разделить пополам, нарезать кружочками, удалить зернышки и положить в компотницу. Из остальных апельсинов и лимонов выжать сок, добавить горячий желатин и, если объем составит менее 5 стаканов, долить кипятка. Затем всыпать сахар, нагреть, не доводя до кипения, перемешать. Можно добавить еще тонко нарезанную цедру, залить апельсины и поставить в холодильник.

8 апельсинов, 17 г желатина, 2 стакана воды, 2 лимона, 1,5 стакана сахара.

Желе абрикосовое

Желатин залить 2 стаканами воды, нагреть до полного растворения (не кипятить!), влить в него лимонный сок, затем положить сахар. Если объем смеси составит менее 5 стаканов, добавить кипятка. Вылить все это в компотницу, положить абрикосовое пюре и поставить в холодильник.

3 стакана абрикосового пюре, 17 г желатина, 2 стакана воды, 2 стакана сахара, 2 лимона.

Желе ананасное

Желатин залить водой, нагреть до полного растворения (не кипятить!). Варенье процедить, ананас положить в компотницу, в сироп влить лимонный сок, горячий желатин и, если объем смеси составит менее 5 стаканов, добавить кипятка, размешать. Залить этой массой ананас и поставить компотницу в холодильник. Подать с буше (см. «Изделия из теста»).

1,2 кг ананасного варенья, 17 г желатина, 2 стакана воды, 2 лимона.

Желе из дыни

Желатин залить 2 стаканами воды, нагреть до полного растворения (не кипятить!). Сварить сироп, влить в него лимонный сок, горячий желатин и, если объем смеси составит менее 5 стаканов, добавить кипятка. В компотницу положить измельченную дыню. Залить желе и поставить в холодильник.

17 г желатина, 3 стакана воды, 2 стакана сахара, 2 лимона, 3 стакана измельченной спелой дыни.

Желе клубничное (земляничное)

Треть клубники положить в компотницу, остальную подавить деревянной ложкой, залить 4 стаканами воды, вскипятить и, когда остынет, отжать через салфетку. Выжимки снова залить водой (2 стакана), вскипятить, отжать через салфетку и соединить с первым соком. Желатин залить водой, нагреть до полного растворения (не кипятить!). Затем добавить столько горячего сока клубники, чтобы объем смеси составил 5 стаканов, всыпать сахар, нагреть, не доводя до кипения, вылить в компотницу и поставить в холодильник. Подать с бисквитами.

1,2 кг клубники, 8 стаканов воды, 17 г желатина, 1,5 стакана сахара.

Желе изюмное

Желатин залить 2 стаканами воды и нагреть до полного растворения (не кипятить!). Приготовить сироп, отварить в нем изюм и выложить его в компотницу. Отвар влить в горячий желатин, добавить лимонный сок и, если объем смеси составит менее 5 стаканов, добавить кипятка. Залить изюм и поставить компотницу в холодильник.

300 г синего изюма, 17 г желатина, 3 стакана воды, 2 стакана сахара, 2 лимона.

Желе изюмное с апельсинами

Апельсины разрезать пополам, нарезать кружочками. Приготовить желе из синего изюма (см. выше). Апельсины положить в компотницу, пересыпая отварным синим изюмом, залить горячим желе. Когда остынет, поставить в холодильник. Подать с бисквитами (см. «Изделия из теста»).

6 апельсинов, 0,5 порции желе из синего изюма.

Желе клюквенное

Яблоки (апельсины) нарезать кружочками и положить в компотницу. Желатин залить водой, нагреть до полного растворения (не кипятить!). Клюкву размять деревянной ложкой, залить 4-мя стаканами воды, вскипятить, дать остыть и отжать через салфетку. Выжимки залить 2 стаканами воды, вскипятить, выжать и соединить с первым соком. В горячий желатин добавить столько горячего сока клюквы, чтобы объем смеси составил 5 стаканов. Всыпать сахар, нагреть, не доводя до кипения, вылить в компотницу и, когда остынет, поставить в холодильник. Подать с вафлями.

800 г клюквы, 8 стаканов воды, 17 г желатина, 3–5 яблок (апельсинов), 1,5 стакана сахара.

Желе лимонное

Желатин залить водой, нагреть до полного растворения (не кипятить!). Из лимонов выжать сок и, если объем смеси составит менее 5 стаканов, долить кипятка. Прогреть, не доводя до кипения. Можно добавить лимонную цедру, влить в компотницу и, когда остынет, поставить в холодильник.

4 лимона, 17 г желатина, 3 стакана воды, 1,5 стакана сахара.

Желе малиновое

Готовить, как «Желе клюквенное», заменив яблоки (апельсины) малиной.

800 г малины, 8 стаканов воды, 17 г желатина, 1,5 стакана сахара.

Желе мандариновое

Готовить, как «Желе апельсиновое».

8 мандаринов, 17 г желатина, 2 стакана воды, 2 лимона, 1.5 стакана сахара.

Желе из красной смородины

Приготовить сок (см. «Желе клубничное (земляничное)». Насыпать в компотницу красную смородину. Далее готовить по тому же рецепту. Подать с трубочками (см. рецепт).

800 г красной смородины, 17 г желатина, 8 стаканов воды, 1.5 стакана сахара.

Желе из черной смородины

Приготовить сок (см. «Желе клюквенное»). Далее готовить, как «Желе клубничное (земляничное)». Подать с кондитерскими

изделиями.

800 г черной смородины, 8 стаканов воды, 1,5 стакана сахара.

Желе из сушеных фруктов

Фрукты отварить с сахаром порознь, отцедить, положить в компотницу, отвары соединить. Желатин залить фруктовым отваром, нагреть до полного растворения (не кипятить!). Влить лимонный сок и, если объем смеси составляет менее 4 стаканов, долить кипятка. Перемешать, залить фрукты и, когда остынут, поставить в холодильник. Подать с бисквитами.

200 г сушеных фруктов, 13 г желатина, 2 стакана отвара, 2 лимона, сахар.

Желе из чернослива

Чернослив отварить с сахаром. Желатин залить водой и нагреть до полного растворения (не кипятить!). Влить лимонный сок и, если объем смеси составляет менее 5 стаканов, долить кипятка. Перемешать, залить чернослив. Когда остынет, поставить в холодильник.

300 г чернослива, 1 стакан сахара, 17 г желатина, 2 стакана воды, 1 лимон.

Желе из сушеных яблок

Яблоки отварить с сахаром, отцедить, выложить в компотницу. Желатин залить отваром и нагреть до полного растворения (не кипятить!). Влить оставшийся горячий отвар и, если объем смеси составляет менее 2,5 стакана, долить кипятка. Перемешать, залить яблоки. Когда остынут, поставить в холодильник. Подать с кондитерскими трубочками.

400 г сушеных яблок, 6 стаканов воды, 1 стакан сахара, 9 г желатина, 2 стакана яблочного отвара.

Желе из яблок с виноградом

Яблоки очистить, удалить семенную коробочку, нарезать ломтиками и слегка отварить в сиропе. Затем отцедить, выложить в ком-потницу, пересыпая ягодами синего и зеленого винограда. Желатин залить 2 стаканами воды, нагреть до полного растворения (не кипятить!). Влить яблочный сироп, лимонный сок, нагреть, не доводя до кипения, и, если объем составляет менее 5 стаканов, долить кипятка. Перемешать, залить фрукты. Когда остынет, поставить в холодильник. Подать с кондитерскими изделиями.

6 крупных яблок, 1,5 стакана сахара, 3,5 стакана воды, по 200 г синего и зеленого винограда, 17 г желатина, 1,5 лимона.

Желе шоколадное со взбитыми сливками

Желатин залить водой, нагреть до полного растворения (не кипятить!). Долить столько кипятка, чтобы объем жидкости составил 2,5 стакана. Всыпать тертый шоколад, сахар, размешать, вылить на большую тарелку и охладить. Сливки взбить, смешать с сахарной пудрой с ванилином, выложить горкой на застывшее желе или покрыть его поверхность островками.

9 г желатина, 2 стакана воды, 150 г шоколада, 2 стакана сливок, 1 стакан сахарной пудры с ванилином.

Зефир яблочный

Яблоки испечь, добавить сахар с ванилином, белки и тщательно растереть. Сливки взбить, перемешать с яблоками, выложить пирамидой на блюдо и охладить.

10 крупных яблок, 1 стакан сахара, 6 белков, 2,25 стакана сливок.

Зефир из кураги

Курагу отварить и протереть. Затем добавить сахар с ванилином, белки и тщательно растереть. Сливки взбить, перемешать с абрикосами, выложить пирамидой на блюдо и охладить.

300 г кураги, 1 стакан сахара, 6 белков, 2,25 стакана сливок.

Зефир из чернослива

Чернослив освободить от косточек, отварить и протереть. Далее готовить, как «Зефир яблочный».

300 г чернослива, 1 стакан сахара, 6 белков, 2,25 стакана сливок.

Зефир из сушеных яблок

Яблоки отварить с третью сахара, желтки растереть с остальным сахаром, смешать с яблоками, ввести взбитые белки. Массу выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо и подрумянить в духовке. После этого посыпать сахарной пудрой. Подать со сливками или молоком.

600 г сушеных яблок, 300 г сахара, 12 желтков, 12 белков.

Зефир яблочно-лимонный

Яблоки испечь, протереть; желтки растереть с сахаром, ввести взбитые белки, массу переложить в компотницу, охладить и залить желе лимонным (см. рецепт). Охладить и подать с пирожными буше.

10 крупных яблок, 3 яйца, 1 стакан сахара, 0,5 порции желе лимонного.

Самбук из печеных яблок

Яблоки испечь, протереть, смешать с половиной сахара, ванилином, белками и растирать, пока не загустеет. Сливки взбить с оставшимся сахаром. Уложить на блюдо сначала яблоки, затем сливки и т. д. Закончить сливками. Подавая к столу, посыпать цукатами.

10 крупных яблок, 1 стакан сахара с ванилином, 6 белков, 0,25 стакана сливок, 200 г цукатов.

Самбук из кураги

Готовить, как «Самбук из печеных яблок».

450 г кураги, 1 стакан сахара с ванилином, 6 белков, 2.25 стакана сливок, 200 г цукатов.

Самбук из свежей земляники (клубники, черной смородины, абрикосов)

Ягоды протереть. Далее готовить, как «Самбук из печеных яблок». Украсить свежими ягодами или фруктами.

1,2 кг ягод (фруктов), 1 стакан сахара с ванилином, 6 белков, 2.25 стакана сливок.

Сливки взбитые с сахарной пудрой и ванилином

Сливки взбить, смешать с сахарной пудрой с ванилином, выложить на блюдо и подавать сразу же или поставить в холодильник. 3 стакана сливок, 1 стакан сахара с ванилином.

Сливки взбитые с тертыми миндальными пирожными

Сливки взбить, смешать с тертым миндальным печеньем (см. «Изделия из теста»), выложить на блюдо и поставить в холодильник. 3 стакана сливок, 15–18 шт. миндального печенья.

Сливки взбитые со свежими (засахаренными) фруктами

Сливки взбить, смешать с сахарной пудрой с ванилином, выложить на блюдо и поставить в холодильник. Подавая к столу, покрыть и окаймить свежими или засахаренными фруктами.

3 стакана сливок, 1 стакан сахарной пудры с ванилином, 800 г свежих (600 г засахаренных) фруктов.

Холодец ванильный с цукатами (свежими фруктами)

Желтки стереть с сахаром и ванилином, развести сливками, взбить на плите в пену, не доводя до кипения, охладить. Подавая к столу, всыпать измельченные цукаты. Можно налить холодец в чашки, стаканчики или вылить в компотницу. Остудить в морозильнике.

8 желтков, 0,75 стакана сахара с ванилином, 4 стакана сливок (2 стакана сливок, 2 стакана молока), 300 г цукатов (400–800 г свежих ягод или фруктов).

Масседуан в корзине из арбуза с виноградом

У арбуза срезать верхнюю часть с двух противоположных сторон, оставляя посередине полосу, изображающую ручку корзины, вырезать мякоть, нарезать ее небольшими ломтиками, удалить семечки. Сварить сироп, дать ему остыть. Положить в арбуз-корзину ломтики мякоти, пересыпая синим и желтым виноградом, облить сиропом и сразу же подать с бисквитом.

1 арбуз, 400 г синего и 400 г желтого винограда, 1 стакан сахара, 0,5 стакана воды.

Масседуан в стаканчиках из дыни и винограда

Сварить сироп, дыню очистить, мелко нарезать. Наполнить стаканчики дыней и виноградом, залить тепловатым сиропом, охладить. Подать с вафлями.

800 г дыни, 200 г синего и 200 г желтого винограда, 1 стакан сахара, 1 стакан воды.

Масседуан из свежих фруктов

Ананас нарезать тонкими ломтиками и положить в компотницу, пересыпая сахаром. Груши и яблоки очистить, нарезать ломтиками; персики и абрикосы нарезать четвертушками. Добавить фрукты к ананасам, пересыпая сахаром. Кожуру груш и яблок залить водой, разварить, протереть в отвар, добавить сахар, вскипятить и, когда остынет, вылить в компотницу. Полить пюре из клубники и охладить.

800 г очищенного свежего (консервированного, свежемороженного) ананаса, 4 груши, 4 яблока, 4 персика, 4 абрикоса, сахар; для сиропа: 5 стаканов сахара, 2 стакана воды, кожура; пюре из клубники.

Мороженое, пломбир

Мороженое ананасное из свежего ананаса

Ананас очистить, кожуру разварить и протереть. Ананас натереть, соединить с пюре из кожуры и развести кипятком, чтобы общий объем составил 6 стаканов. Всыпать сахар, размешать и заморозить.

1.2 кг ананаса, 1,5 стакана сахара.

Мороженое ананасное из варенья

Варенье процедить, сироп развести водой, доведя объем до 6 стаканов, соединить с мелко нарезанным ананасом, заморозить.

1.2 кг ананасного варенья, ананас.

Мороженое апельсиново-лимонное

Сварить сироп из воды, сахара и цедры. Процедить его, влить апельсиновый и лимонный соки, перемешать, заморозить.

2,5 стакана апельсинового сока, 0,5 стакана лимонного сока, 1,5 стакана сахара, 2 стакана воды, цедра с 0,5 апельсина.

Мороженое сливочное ванильное со свежей малиной (земляникой, клубникой)

Желтки растереть с сахаром и ванилином, развести сливками и взбивать на плите, не доводя до кипения, пока не загустеет. Затем снять и дать остыть, постоянно размешивая. Всыпать малину, аккуратно перемешать и заморозить. Подавая, выложить

на блюдо и окаймить ягодами.

6 желтков, 1,5 стакана сахара, 4 стакана сливок, 600 г малины (земляники, клубники), ванилин.

Мороженое воздушное в стаканчиках

Приготовить мороженое, добавить взбитые белки и взбивать в холодном месте, пока не вспенится. Наполнить стаканчики и сразу же подать.

0,5 порции любого мороженого, 4 белка.

Мороженое абрикосовое

Сварить сироп, добавить в него столько протертых абрикосов, чтобы общий объем составил 7,5 стакана, перемешать и заморозить.

2 стакана сахара, 1 стакан воды, спелые абрикосы.

Мороженое яблочное

Яблоки мелко нарезать, залить кипятком и оставить остывать под крышкой. Затем протереть в отвар, добавить лимонный сок и, если объем составит менее 5,5 стакана, долить холодной кипяченой воды. Всыпать сахарную пудру, размешать, выложить в мороженицу и заморозить.

1.2 кг сочных спелых яблок, 3 лимона, 1,5 стакана сахарной пудры.

Мороженое грушовое

Готовить, как «Мороженое яблочное».

1.2 кг сочных спелых груш, 3 лимона, 1,5 стакана сахарной пудры.

Мороженое из свежей дыни и лимона

Сварить сироп, добавить лимонный сок и столько протертой дыни, чтобы общий объем составил 6 стаканов, заморозить.

Спелая, очищенная дыня, 1,5 стакана сахара, 1 стакан воды, 2 лимона.

Мороженое земляничное

Сварить сироп, добавить столько протертой земляники, чтобы общий объем составил 7,5 стакана, заморозить.

Свежая (лесная или садовая) земляника, 1,5 стакана садара, 1 стакан воды.

Мороженое клюквенное

Клюкву обдать кипятком, раздавить деревянной ложкой, сок слить, а мезгу залить водой, довести до кипения, остудить, жидкость слить, а мезгу вновь залить водой, вскипятить, остудить, отжать через салфетку. Отвары и сок соединить и, если объем их составляет менее

5.5 стакана, добавить кипяченой воды. Затем всыпать сахарную пудру, размешать и заморозить. 400 г клюквы, 1,5 стакана сахарной пудры.

Мороженое цитрусовое

Воду вскипятить с сахаром, добавить лимонный сок, эссенцию, перемешать. Когда остынет, выложить в мороженицу и заморозить.

4 стакана воды, 2 стакана сахара, 4 лимона, 6—10 капель цитрусовой эссенции.

Мороженое малиновое

Готовить, как «Мороженое земляничное».

Свежая малина, 1,5 стакана сахара, 1 стакан воды.

Мороженое фисташковое

Фисташки смолоть, развести сливками, смешать с растертыми с сахаром желтками, нагреть, постоянно взбивая, до загустения (не кипятить!). Когда остынет, заморозить.

400 г очищенных фисташек, 4 стакана сливок (молока), 6 желтков, 1.5 стакана сахара.

Мороженое миндальное

Миндаль подрумянить в духовке, смолоть. Далее готовить, как «Мороженое фисташковое».

600 г сладкого и 8 шт. горького миндаля, 4 стакана сливок (молока), 6 желтков, 1,5 стакана сахара.

Мороженое ореховое

Орехи подрумянить в духовке, смолоть. Далее готовить, как «Мороженое фисташковое».

600 г очищенных орехов, 4 стакана сливок (молока), 6 желтков, 1.5 стакана сахара.

Мороженое из листьев черной смородины

Листья залить кипятком и оставить остывать под крышкой. Затем отцедить, добавить лимонный сок и, если объем жидкости составляет менее 5,5 стакана, добавить кипяченой воды. Далее всыпать сахарную пудру, размешать и заморозить.

1,2 кг листьев черной смородины, 3 лимона, 1,5 стакана сахарной пудры.

Мороженое черносмородиновое (1-й вариант)

Ягоды залить водой, вскипятить. Когда остынут, отцедить, отжать через салфетку в отвар, смешать с сахаром и прогреть на плите до загустения. Отвар остудить, разбавить кипяченой водой, чтобы общий объем составил 6 стаканов, и заморозить.

800 г ягод черной смородины, 4 стакана воды, 2 стакана сахара.

Мороженое черносмородиновое (2-й вариант)

Готовить, как «Мороженое земляничное».

Свежая черная смородина, 1,5 стакана сахара, 2 стакана воды.

Мороженое крем-брюле

Полстакана сахара высыпать на сковороду, подрумянить, залить кипятком и размешать до полного растворения. Желтки растереть с остальным сахаром, развести стаканом сливок, добавить сироп, остальные сливки и взбивать на плите до загустения. Остудить, помешивая, и заморозить.

1,5 стакана сахара, 0,75 стакана воды, 6 желтков, 4,5 стакана сливок.

Мороженое миндальное с окарамеленным миндалем

Готовить, как «Мороженое фисташковое». Подавая к столу, украсить окарамеленным миндалем. Для его приготовления сахар подрумянить на сковороде, всыпать очищенный от кожицы миндаль (целый или молотый), перемешать, выложить на смазанную маслом тарелку и, когда остынет, нарезать.

400 г сладкого и 4 шт. горького миндаля, 4 стакана сливок (молока), 6 желтков, 1,5 стакана сахара; для окарамеленного миндаля: 100 г сладкого, 1 шт. горького миндаля, 0,5 стакана сахара, масло растительное.

Мороженое ореховое с окарамеленными орехами

Готовить, как «Мороженое фисташковое». Подавая к столу, украсить окарамеленными орехами (рецепт приготовления см. выше).

400 г орехов, 4 стакана сливок (молока), 6 желтков, 1,5 стакана сахара; 100 г орехов, 0,5 стакана мелкого сахара, растительное масло.

Пломбир абрикосовый

Желтки растереть с половиной сахара, взбить на плите до загустения (не доводить до кипения), перемешать с абрикосовым пюре и взбитыми с сахаром сливками. Заморозить в пломбирнице.

3 стакана пюре из свежих абрикосов, 6 желтков, 1,5 стакана сахара, 2 стакана сливок.

Пломбир ананасный

Ананас мелко нарезать. Далее готовить, как «Пломбир абрикосовый».

3 стакана мелко нарезанного свежего (свежемороженого) ананаса, 6 желтков, 1,5 стакана сахара, 2 стакана сливок.

Пломбир грушовый

Готовить, как «Пломбир абрикосовый».

4 стакана шинкованных груш, 6 желтков, 1,5 стакана сахара, 2 стакана сливок.

Пломбир из дыни

Готовить, как «Пломбир абрикосовый».

4 стакана шинкованной дыни, 6 желтков, 1,5 стакана сахара, 2 стакана сливок.

Пломбир ореховый

Желтки растереть с половиной сахара и ванилином и взбивать на плите, пока не загустеет, не доводя до кипения; смешать с орехами. Сливки в2(бить с сахаром и ванилином, соединить с остывшими орехами и желтками. Заморозить в пломбирнице.

8 желтков, 1,5 стакана сахара, 300 г молотых орехов, 2 стакана сливок, ванилин.

Пломбир сливочно-миндальный с засахаренными фруктами

Миндаль смолоть, залить молоком, отжать через салфетку. Повторить это еще дважды. Молоко соединить, подсахарить, добавить растертые с сахаром желтки взбить на плите в пену, не

доводя до кипения, и остудить. Затем соединить со взбитыми с сахаром сливками, выложить в пломбирницу и заморозить. Подавая, выложить на блюдо и гарнировать засахаренными фруктами.

100 г сладкого и 1 шт. горького миндаля, 3 стакана молока; 6 желтков, 1 стакан сахара; 2 стакана сливок, 0,5 стакана сахара.

Пломбир сливочно-яичный с рисом и цукатами

Рис отварить (должен быть рассыпчатым); когда остынет, смешать с нарезанными кубиками цукатами. Желтки растереть с сахаром и ванилином и влить понемногу, продолжая растирать, сливки. Массу взбить на плите до загустения (не кипятить!), перемешать с рисом и цукатами, выложить в пломбирницу и заморозить.

0,75 стакана риса, 400 г цукатов, 6 желтков, 1 стакан сахара, 2 стакана сливок, ванилин.

Пломбир сливочный с рисом и свежими ягодами (фруктами)

Рис отварить (должен быть рассыпчатым), смешать с ягодами. Желтки растереть с сахаром и ванилином, взбить, вливая понемногу сливки, до загустения. Затем перемешать с рисом и фруктами, взбитыми с сахаром сливками, выложить в пломбирницу и заморозить.

0,5 стакана риса, 800 г свежих ягод (фруктов), 3 желтка, 1,5 стакана сахара, 3 стакана сливок, ванилин.

Пломбир сливочный с цукатами

Желтки растереть с сахаром и ванилином, развести сливками и взбить на плите до загустения (не кипятить!). Массу вылить в пломбирницу и поставить в морозильник. Когда начнет застывать, всыпать нарезанные кубиками цукаты, перемешать,

влить сливки, опять перемешать и заморозить.

6 желтков, 1 стакан сахара, 1 стакан сливок, 200 г цукатов, ванилин.

Пломбир «Экономичный»

Полстакана молока смешать с крахмалом, остальное вскипятить и влить в него тонкой струйкой, все время мешая, холодное молоко. Когда закипит и загустеет, отставить. Желтки растереть с сахаром и ванилином, взбить на плите, не доводя до кипения, и, когда остынет, соединить с молоком, взбитыми с сахарной пудрой и ванилином сливками. Заморозить в пломбирнице. Подавая, облить вареньем или ягодным сиропом, или посыпать свежими ягодами.

3 стакана молока, 3 ч. ложки крахмала, 3 желтка, 0,5 стакана сахара, 1 стакан сливок, 0,5 стакана сахарной пудры, ванилин.

Пломбир яблочный

Готовить, как «Пломбир абрикосовый».

4 стакана шинкованных яблок, 6 желтков, 1,5 стакана сахара, 2 стакана сливок.

Изделия из теста

Технология приготовления теста разных видов

Тесто наскоро

Муку соединить с маслом, затем с желтками и сахаром. Не раскатывать, а распластывать на смазанном маслом и посыпанном мукой листе.

400 г муки, 200 г сливочного масла, 6 желтков, 0,5 стакана сахара.

Тесто для вареников, лапши, ушек

Яйца смешать с водой, солью, соединить с мукой, вымесить. Затем тонко раскатать и дать обсохнуть.

500 г муки, 3 яйца, 1 стакан воды, 1,5 ч. ложки соли.

Тесто жирное

Масло размять, добавить смешанные с лимонным соком яйца, продолжая растирать, постепенно добавить муку. Тесто вымесить и положить в холодильник.

400 г муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 0,5 лимона, 0,25 стакана сахара.

Тесто песочное (1-й вариант)

Желтки растереть с сахаром, продолжая растирать, добавить масло, а потом муку.

350 г муки, 2 желтка, 0,5 стакана сахара, 400 г сливочного масла.

Тесто песочное (2-й вариант)

Масло размять, вбить яйцо и желток. Добавить, продолжая растирать, сахар и муку.

400 г муки, 400 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 желток, 1 стакан сахара.

Тесто рубленое (1-ый вариант)

Всыпать в широкую миску муку, сделать воронкообразную впадину, влить яйца, размешанные с водой, посолить, размешать ложкой. Затем рубить тесто сечкой, добавляя постепенно масло (его следует разделить на 12 частей). Готовое тесто должно быть гладким.

400 г муки, 2 яйца, 0,75 стакана воды, 200 г сливочного масла, соль.

Тесто рубленое (2-й вариант)

Яйца растереть со сметаной, маслом, сахаром и мукой. Затем рубить тесто сечкой, пока не начнет отставать от стенок посуды, раскатать. Тесто отлично сохраняется в холодильнике в течение 2–3 суток.

400 г муки, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 200 г сливочного масла, 0,25 стакана сахара.

Тесто слоеное (1-й вариант)

Масло разделить на 12 частей. Замесить тесто из муки и подсоленной воды, размешанной с яйцом и сахаром. Раскатать

его в тонкую лепешку, размазать по ней одну часть масла, сложить тесто в виде конверта, слегка посыпать мукой и снова раскатать в тонкую лепешку. Так повторять, используя каждый раз по одной части масла. Сырое слоеное тесто отлично сохраняется 2–3 суток в холодильнике.

400 г муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, 4 ч. ложки сахара, соль; 400 г сливочного масла.

Слоеное тесто (2-й вариант)

Замесить крутое тесто из муки, яйца и подсоленной воды, раскатать лепешку величиной с тарелку. Масло сжать в комок, положить в центр теста, накрыть с четырех сторон тестом, сложив его конвертом, слегка посыпать мукой, раскатать. Так повторить 12 раз. Готовить в холодном месте. Тесто может сохраняться в холодильнике 2–3 суток.

400 г муки, 1 яйцо, 12 ст. ложек воды, 400 г сливочного масла, соль.

Тесто для паштетов

Масло размять, смешать с подсоленной сметаной, яйцом и, постоянно растирая, с мукой

400 г муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 яйцо, соль.

Тесто заварное (1-й вариант)

Половину муки залить 0,5 стакана горячего молока, выбить; когда остынет, влить дрожжи, растворенные в остальном молоке, дать подняться. Затем влить теплое масло и месить тесто, добавляя постепенно растертые желтки, соль, остальную муку, взбитые белки.

400 г муки, 0,75 стакана молока, 4 ст. ложки сливочного

масла, 6 яиц, дрожжи, соль.

Тесто заварное (2-ой вариант)

Масло с водой вскипятить, всыпать муку, вымешать. Когда немного остынет, вбить яйца, посолить, перемешать.

400 г муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан воды, 6 яиц, соль.

Тесто кислое

Дрожжи растворить в теплой воде, смешать с половиной муки и, когда поднимется, добавить соль, сахар, желтки, теплое масло, остальную муку. Месить, пока тесто не начнет отставать от рук. Тогда дать подняться вторично и ввести взбитые белки.

400 г пшеничной муки, 1,25 стакана воды, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 3 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла.

Тесто сдобное

В теплом молоке растворить дрожжи, всыпать половину муки, дать подняться. Затем выбить, добавить сахар, соль, теплое масло, яйца, остальную муку и месить, пока не начнет отставать от рук. Дать вторично подняться.

400 г пшеничной муки, 1,25 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, дрожжи, соль.

Тесто рассыпчатое

Масло размять. Добавить, растирая, яйцо, желтки, сахар, сметану, муку. Тесто тонко раскатать.

350 г муки, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 4 желтка, 1 стакан сметаны (0,5 стакана сливок), 1 ст. ложка сахара, соль.

Пудинги, кексы, паштеты, бабы, вафли

Пудинг бисквитный ореховый

Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, муку, молотые орехи, ввести взбитые белки. Массу переложить в смазанную маслом и посыпанную крошками форму и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком, медом или миндальным молоком (см. «Напитки»).

9 яиц, 1 стакан сахара, 6 ч. ложек муки, 200 г орехов.

Пудинг бисквитный миндальный

Готовить, как «Пудинг бисквитный ореховый».

9 яиц, 1 стакан сахара, 6 ч. ложек муки, 200 г сладкого и 3 шт. горького миндаля.

Пудинг заварной ванильный

Молоко вскипятить с маслом, всыпать муку и мешать, пока не закипит. Когда остынет, всыпать стакан сахара, размешать, ввести по одному желтки, взбитые белки, ванилин. Затем переложить в смазанную маслом и посыпанную крошками форму и подрумянить в духовке.

1 стакан муки, 2 стакана молока, 100 г сливочного масла, 9 яиц, 1 стакан сахара, ванилин.

Пудинг заварной шафранный

Шафран истолочь, залить горячими сливками. Далее

готовить, как «Пудинг заварной ванильный», заменив ванилин шафраном и добавив цукаты. Подать со сливками или молоком.

1 стакан муки, 2 стакана сливок (молока), 50 г сливочного масла, 9 яиц, 0,75 стакана сахара, 4 г шафрана, 0,5 стакана сливок, 200 г цукатов.

Пудинг заварной двухцветный с шоколадом

Сливки вскипятить с маслом, всыпать муку и мешать, пока не закипит. Когда остынет, добавить сахар, желтки и взбитые белки. Половину теста смешать с тертым шоколадом и выложить в смазанную маслом и посыпанную крошками форму, покрыть остальным тестом и подрумянить в духовке. Подать со сливками, молоком или шоколадным соусом (см. «Кремы, соусы, глазури…»).

2 стакана сливок (молока), 100 г сливочного масла, 1 стакан муки, 0,5 стакана сахара, 9 яиц, 100 г шоколада.

Пудинг из сухой булки (сухарей) с подливкой из клюквы

Булку измельчить, залить горячими сливками. Когда остынет, протереть, смешать с теплым маслом, сахаром, цедрой, добавить по одному яйца, коринку и изюм, перемешать. Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную крошками форму, смазать яйцом и подрумянить в духовке. Подать с подливкой из клюквы (см. «Кремы, соусы, глазури…»).

300 г сухой булки (сухарей), 1,5 стакана сливок (молоко), 100 г сливочного масла, 0,75 стакана сахара, цедра с 1 лимона, 7 яиц, 100 г коринки, 100 г изюма; подливка из клюквы.

Пудинг из саго с вареньем из черной смородины

Саго просеять, всыпать в холодную воду и отварить. Когда станет прозрачным, отцедить, смешать с маслом, растертыми с

сахаром желтками, ввести взбитые белки. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать крошками и выложить на него слоями саго и варенье, причем нижний и верхний слои должны быть из саго, смазать яйцом, посыпать сахаром и подрумянить в духовке. Подать со сливками, молоком или сабайоном (см. «Напитки»).

200 г. картофельного саго, 3 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 10 яиц, 600–800 г. варенья из чёрной смородины.

Пудинг из сухой булки (сухарей) с яблоками

Готовить, как «Пудинг из сухой булки (сухарей) с подливкой из клюквы», но без цедры и заменив коринку и изюм яблоками, очищенными и нарезанными ломтиками. Подать со сливками или молоком.

300 г сухой булки (сухарей), 1,5 стакана сливок (молока), 150 г сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 7 яиц, 1,2 кг яблок.

Пудинг из сухарей с пюре из чернослива

Чернослив залить кипятком, разварить и протереть. Сухари поломать, залить горячим отваром чернослива; когда остынут, протереть. Желтки растереть с сахаром, маслом, добавить пюре из чернослива, сухари с отваром, сливки, ввести взбитые белки, крахмал. Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную крошками форму, смазать яйцом, посыпать сахаром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

400 г чернослива, 300 г сладких сухарей, 9 яиц, 1 стакан сахара, 8 ч. ложек картофельного крахмала, 1 стакан сливок (молока).

Пудинг кексовый

Масло размять, соединить с желтками, растертыми с сахаром, крахмалом, смешанным со сметаной, добавить коринку, изюм,

мелко нарезанные цукаты, ввести взбитые белки. Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и подрумянить в духовке. Подавая к столу, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

200 г сливочного масла, 8 яиц, 0,75 стакана сахара, 1 стакан картофельного крахмала, 0,5 стакана сметаны, 100 г коринки, 100 г изюма, 200 г цукатов, сахарная пудра, ванилин.

Пудинг мучной с коринкой

Масло размять, вбить по одному яйца, добавить растертые с сахаром желтки, растворенные в сливках дрожжи, перемешать и всыпать, растирая, муку и коринку. Тесто выбить, дать ему подняться, выложить в смазанную маслом форму, смазать яйцом, посыпать сахаром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Затем посыпать сахарной пудрой. Подать с вареньем и сливками или молоком.

1,5 стакана муки, 300 г сливочного масла, 7 яиц, 6 желтков, 1 стакан сахара, 1 стакан сливок (молока), 200 г коринки, дрожжи, сахарная пудра.

Пудинг ореховый

Орехи смолоть. Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, размягченное масло, сметану, орехи, муку, ввести взбитые белки. Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и подрумянить в духовке. Подать с медом и сливками или молоком.

1 стакан муки, 300 г орехов, 12 яиц, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла, 1 стакан сметаны.

Пудинг со свежими вишнями

Дрожжи растворить в теплых сливках, добавить растертые с сахаром желтки, муку, растопленное масло, соль, дать подняться.

Затем всыпать вишни, перемешать, ввести взбитые белки. Полученное тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную крошками форму, смазать яйцом, посыпать сахаром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Готовый пудинг посыпать сахарной пудрой. Подать со сливками или молоком.

2 стакана муки, 2,25 стакана сливок (молока), 10 яиц, 1 стакан сахара, 50 г сливочного масла, дрожжи, соль; 800 г вишен; сахарная пудра.

Пудинг «Старая дева»

Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, размятое масло, сметану, крахмал, молотый кардамон, ввести взбитые белки. Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, смазать яйцом, посыпать сахаром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Готовый пудинг посыпать сахарной пудрой. Подать с сиропом из свежей малины.

9 яиц, 0,5 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 8 ч. ложек крахмала, кардамон, сахарная пудра.

Плумпудинг с изюмом, коринкой и цукатами

Сухари поломать, залить сливками. Когда остынут, протереть, добавить, растирая, масло, растертые с сахаром желтки, всыпать коринку, изюм, мелко нарезанные цукаты, соль, лимонную цедру, ввести взбитые белки.

Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, смазать яйцом, посыпать сахаром и подрумянить в духовке. Затем посыпать сахарной пудрой и подать с сабайоном (см. «Напитки»).

300 г сладких сухарей, 1,5 стакана сливок (молока), 150 г сливочного масла, 7 яиц, 1 стакан сахара, 100 г изюма, 100 г коринки, 200 г цукатов, цедра с 0,5 лимона (кардамон), соль; сахарная пудра.

Пудинг миндальный

Сухари измельчить, залить сливками, протереть. Миндаль смолоть, соединить с сухарями, растертыми с сахаром, желтками, размягченным маслом; ввести взбитые белки. Затем выложить массу в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, смазать яйцом, посыпать сахаром, тонко нашинкованным миндалем, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Затем посыпать сахарной пудрой. Подать с пюре из клубники, сливками или молоком.

Сладкие сухари, 1 стакан сливок (молока), 200 г сладкого и 2 шт. горького миндаля, 1 стакан сахара, 7 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, сахарная пудра.

«Хлеб-соль» из орехов с ржаным хлебом

Желтки растереть с сахаром. Продолжая растирать, добавить размятое масло, крошки хлеба, молотые орехи, ввести взбитые белки. Пе-. реложить полученную массу в смазанную маслом и посыпанную мукой круглую форму (на сковороду) и подрумянить в духовке. Приготовить шоколадную помадку (см. «Кремы, соусы, глазури…»), намазать ею «хлеб-соль» и, когда слегка обсохнет в духовке, вырезать место для солонки и наполнить ее сахаром.

10 яиц, 1,5 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 0,75 стакана крошек сушеного ржаного хлеба, 200 г орехов; шоколадная помадка.

Кекс бисквитный

Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, размягченное масло, крахмал, мелко нарезанные цукаты, коринку и изюм. Затем ввести взбитые белки, переложить массу в кексовую форму, смазанную маслом, посыпанную мукой и выстеленную вощевой бумагой с зубцами по верхнему краю. Дать постепенно подрумяниться в духовке. Перед подачей к столу снять бумагу и посыпать кекс сахарной пудрой с ванилином.

8 яиц, 0,75 стакана сахара, 150 г сливочного масла, 8 ч. ложек картофельного крахмала, 200 г цукатов, 100 г коринки, 100 г

изюма, сахарная пудра, ванилин.

Калач бисквитный

Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, муку, взбитые белки. Выложить массу в виде калачика на смазанный маслом и посыпанный мукой лист и подрумянить в духовке. Подавая к столу, посыпать сахарной пудрой и ванилином.

8 яиц, 8 ч. ложек сахара, 1 стакан муки, сахарная пудра, ванилин.

Паштет из рубленого теста с черносливом

Чернослив отварить с сахаром, отцедить, протереть. Паштетницу смазать маслом и посыпать мукой. Приготовить рубленое тесто (2-й вариант), раскатать его в пласт такого размера, чтобы можно было выложить дно и стенки, а потом еще и покрыть паштет. Наполнить емкость черносливом, накрыть свисающим с краев тестом, смазать яйцом и подрумянить в духовке. Три стакана отвара чернослива вскипятить, остальной размешать с мукой и, мешая, влить тонкой струйкой в кипящий отвар. Когда закипит и загустеет, подать к паштету.

Для теста; 2,5 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 200 г сливочного масла, 0,25 стакана сахара; для начинки: 400 г чернослива, 4 стакана воды, 1 стакан сахара, 4 ч. ложки муки.

Баба

Масло размять, добавить, растирая, желтки, сахар, сметану, муку, ввести взбитые белки. Выложить массу на смазанную маслом и посыпанную мукой сковороду и подрумянить в духовке. Подать со сливками, молоком, маслом или вареньем.

2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 6 яиц, 1,5 стакана сахара, 1 стакан сметаны.

Баба с кардамоном

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить, размешивая, сахар, яйца, муку, толченый кардамон, дать подняться. Затем выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой высокую форму и подрумянить в духовке.

400 г муки, 2 стакана молока, 1,5 стакана сахара, 6 яиц, дрожжи, кардамон.

Баба шафранная

Поставить опару из 2,75 стакана теплого молока, размешанного с дрожжами и половиной муки. Шафран растворить в горячем молоке. Когда тесто начнет подниматься, добавить настой шафрана, яйца, теплое масло, сахар, остальную муку, соль. Месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. Затем переложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму (должно занять две трети ее высоты) и подрумянить в духовке. Когда баба остынет, покрыть ее белой миндальной помадкой(см. «Кремы, соусы, глазури…»).

600 г муки, 3,75 стакана молока, 9 яиц, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, дрожжи, шафран; белая миндальная помадка.

Вафли на сметане

Желтки растереть с сахаром и ванилином. Продолжая растирать, добавить размягченное масло, сметану и муку. Белки взбить, ввести в тесто. Вафельницу смазать маслом, испечь вафли, выложить их на блюдо, пересыпая сахарной пудрой. Подать с вареньем, взбитыми сливками или взбитой сметаной.

300 г пшеничной муки, 12 яиц, 12 ч ложек сахара, 100 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, сахарная пудра, ванилин.

Вафли на сметане с каймаком

Испечь полпорции вафель на сметане (см. выше), приготовить каймак (см. «Кремы, соусы, глазури…»). Вафли выложить на блюдо, смазывая каймаком, обильно покрыть им верхний слой и поставить под морозильник. Подать со сливками или молоком.

0,5 порции вафель на сметане, каймак.

Вафли сливочные легкие

Миндаль смолоть. Желтки растереть с сахаром и ванилью. Продолжая растирать, добавить масло, сливки, миндаль, муку. Когда тесто станет гладким, ввести взбитые белки. Вафельницу смазать маслом, испечь вафли, выложить их на блюдо, пересыпая сахарной пудрой с ванилином, и подать с вареньем, взбитыми сливками или взбитой сметаной.

1,25 стакана пшеничной муки, 3 шт. горького миндаля, 12 яиц, 150 г сливочного масла, 1 стакан сливок, сахарная пудра, ванилин.

Вафли сливочные легкие с каймаком

Испечь вафли сливочные легкие (см. выше), приготовить каймак (см. «Кремы, соусы, глазури…»). Вафли выложить на блюдо, смазывая каймаком, охладить. Подать со сливками или молоком.

Вертуха украинская с начинкой

Приготовить рубленое тесто (2-й вариант), раскатать его в пласт толщиной 1 см и покрыть любой начинкой. Свернуть тесто рулетом, переложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, подрумянить в духовке. Подавая к столу, посыпать сахарной пудрой и нарезать наискось.

Для теста; 400 г муки, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 200 г

сливочного масла, 0,25 стакана сахара; любая начинка; сахарная пудра.

Галетка из слоеного теста с пюре из ревеня (яблок)

Очищенный ревень (или очищенные и нарезанные яблоки) отварить с сахаром, протереть. Приготовить слоеное тесто (2-й вариант), тонко его раскатать и вырезать, используя блюдо, лепешку. Положить ее на посыпанный мукой лист, загнуть края, как у ватрушки, покрыть густым слоем пюре. Обрезанное тесто раскатать узкими полосками и нанести в виде сетки. Затем смазать яйцом и подрумянить в духовке. Подавая к столу, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Для теста: 200 г муки, 0,5 стакана воды, 1 яйцо (мелкое), 200 г сливочного масла, соль; для начинки: 1,2 кг ревеня (яблок), 1 стакан сахара; сахарная пудра, ванилин.

Драчена по-польски

Масло размять, смешать с растертыми с сахаром желтками, сметаной, мукой, ввести взбитые белки. Тесто выложить на смазанную маслом и посыпанную мукой сковороду и подрумянить в духовке. Подать с маслом или вареньем и сливками или молоком.

2 стакана муки, 100 г. сливочного масла, 6 яиц, 0,75 стакана сахара, 1 стакан сметаны.

Драчена

Желтки растереть с сахаром. Продолжая растирать, добавить масло, сметану, муку, ввести взбитые белки, соль. Выложить тесто на большую сковороду в закипевшее масло и подрумянить в духовке. Затем посыпать сахарной пудрой. Подать с маслом или вареньем и сливками или молоком.

300 г муки, 10 яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 150 г

сливочного масла, сахарная пудра.

Булочки, лепешки, крендели, пышки

Булочки сладкие с ванилином

Поставить опару из дрожжей, молока и половины муки. Когда за-пузырится, вбить яйца, добавить растопленное масло, сахар, ванилин и остальную муку. Замесить тесто и дать ему подняться. Затем сформовать булочки, положить их на смазанный маслом и посыпанный мукой лист и подрумянить в духовке.

400 г муки, 1 стакан молока, дрожжи, 2 яйца, 100 г масла, 0,5 стакана сахара, дрожжи, ванилин.

Булочки сладкие с цукатами

Поставить опару из теплого молока с дрожжами и половины муки. Когда запузырится, добавить теплое масло, яйца, соль, 0,5 стакана сахара, остальную муку. Месить, пока тесто не начнет отставать от рук. Затем всыпать цукаты, дать вторично подняться, сформовать булочки, положить их на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Перед подачей к столу посыпать сахарной пудрой с ванилином.

400 г муки, 1,25 стакана молока, 0,75 стакана сахара, 100 г масла, 4 яйца, дрожжи, сахарная пудра, ванилин.

Булочки сладкие с кардамоном и коринкой

Готовить, как «Булочки сладкие с цукатами».

400 г муки, 1,25 стакана молока, 0,75 стакана сахара, 100 г масла, 4 яйца, 200 г коринки, дрожжи, кардамон, сахарная пудра, ванилин, соль.

Булка сдобная кукурузная

Замесить сдобное тесто, выложить его в смазанную маслом и посыпанную мукой тонкую форму или на сковороду, смазать яйцом и подрумянить в духовке.

400 г. кукурузной муки, 1,25 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка соли, 3 яйца, дрожжи.

Булка сдобная пшеничная

Замесить сдобное тесто, выложить его в смазанную маслом и no-j сыпанную мукой тонкую форму или на сковороду, смазать яйцом и подрумянить в духовке.

400 г пшеничной муки, 1,25 стакана молока, дрожжи, 1 ч. ложка сахара, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка соли, 3 яйца, дрожжи.

Булочки сдобные ржаные

Поставить опару из ржаной муки, молока и дрожжей. Когда начнет подниматься, добавить яйца, растопленное масло, пшеничную муку, соль, дать подняться. Затем раскатать, слепить булочки, выложить их на смазанный маслом и посыпанный мукой лист и подрумянить в духовке.

200 г ржаной муки, 400 г пшеничной муки, 1,5 стакана молока, 2 яйца, 2 ч. ложки соли, 6 ст. ложек сливочного масла, дрожжи.

Лепешки сдобные ржаные с тмином

Поставить опару из 600 г ржаной муки и теплого молока, размешанного с дрожжами, дать ей подняться. Затем добавить теплое масло, соль, яйца и остальную муку. Замесить, дать вторично подняться и тонко раскатать. Вырезать лепешки,

положить их на смазанный маслом лист, проткнуть вилкой, смазать маслом и посыпать тмином; подрумянить в духовке.

800 г ржаной муки, 1,25 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка соли, 3 яйца, дрожжи, тмин.

Лепешки миндальные

Миндаль очистить, смолоть. Белки взбить с сахарной пудрой, осторожно добавить муку и миндаль. Массу выложить ложкой на покрытый пергаментной бумагой лист и подрумянить в духовке.

400 г сладкого и 4 шт. горького миндаля, 0,75 стакана сахарной пудры, 0,75 стакана муки, 6 белков.

Лепешки «Морские» из рассыпчатого теста

Приготовить рассыпчатое тесто, добавить в него тмин. Очень тонко раскатать, вырезать лепешки размером с десертную тарелку, выложить их на смазанный маслом лист, посыпать мукой и подрумянить в духовке.

2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 4 желтка, 1 стакан сметаны (0,5 стакана сливок), 1 ст. ложка сахара, тмин.

Лепешки сливочные легкие с шоколадным кремом

Яйца взбить, растереть с сахаром, добавить молотый миндаль, растертое масло, муку, сливки. Форму смазать маслом, испечь лепешки. Сливки взбить, смешать с тертым шоколадом, сахарной пудрой, ванилином. Лепешки сложить попарно, перекладывая шоколадным кремом, разложить на блюде и поставить в холодильник.

Для теста; 200 г муки, 8 яиц, 0,5 стакана сахара, 3 шт. горького миндаля, 200 г сливочного масла; для крема: 1,5 стакана густых сливок, 100 г шоколада, сахарная пудра, ванилин.

Лепешки сливочные легкие с ореховым кремом

Готовить, как «Лепешки сливочные легкие с шоколадным кремом», добавив в крем вместо шоколада молотые окарамеленные орехи (см. «Кремы, соусы, глазури…»).

Для теста: 200 г муки, 8 яиц, 0,5 стакана сахара, 3 шт. горького миндаля, 200 г сливочного масла; для крема: 2,5 стакана густых сливок, 100 г окарамеленных орехов, сахарная пудра, ванилин.

Лепешки сливочные легкие с яичным кремом

Готовить, как «Лепешки сливочные легкие с шоколадным кремом». Для приготовления крема масло растереть с желтками, сахарной пудрой, ванилином и смешать со взбитыми сливками.

200 г муки, 8 яиц, 0,5 стакана сахара, 3 шт. горького миндаля, 200 г сливочного масла; для крема: 100 г сливочного масла, 4 желтка, 1 стакан густых сливок, сахарная пудра, ванилин.

Лепешки «Ливадия»

Яйца взбить; продолжая взбивать, добавить сахар и муку. Лист смазать маслом, посыпать мукой и выложить на него чайной ложкой тесто; подрумянить в духовке.

8 яиц, 8 ч. ложек сахара, 0,75 стакана муки.

Лепешки слоеные с тмином и солью

Приготовить слоеное тесто, тонко его раскатать. Затем вырезать лепешки, положить их на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, смазать яйцами, посыпать тмином и солью, побрызгать маслом. Подрумянить в духовке.

200 г муки, 1 яйцо (мелкое), 6 ст. ложек воды, 200 г

сливочного масла, тмин, соль.

«Рожки оленьи»

Желтки растереть с сахаром, маслом, добавить цедру и столько муки, чтобы тесто не липло к доске. Раскатать его в пласт толщиной 2 см, вырезать лепешки овальной формы, с одной стороны каждой из них сделать 4–5 надрезов. Затем выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист и подрумянить в духовке. Посыпать сахарной пудрой. Подать с пюре из чернослива и сливками или молоком.

10 желтков, 1 стакан сахара, 150 г сливочного масла, цедра с 0,5 лимона, мука, сахарная пудра.

Кюммелькухены

Приготовить сдобное тесто, раскатать его в пласт толщиной около 2 см, вырезать лепешки, разложить их на смазанном маслом и посыпанном мукой листе, в центре каждой выдавить ямку, смазать лепешки яйцом, в ямки влить масла и побрызгать им лепешки; подрумянить в духовке.

Для теста; 400 г муки, 1,25 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, 100 г сливочного масла, 3 яйца, дрожжи, соль; сливочное масло, 1–2 яйца.

Бриошки

Дрожжи растворить в теплом молоке, всыпать, взбивая, полстакана муки и поставить в теплое место. Когда начнет подниматься, добавить, взбивая, остальную муку, сахар, растопленное масло, соль, ввести по одному яйца. Месить, пока тесто не начнет отставать от рук. Дать ему подняться, выложить на посыпанную мукой доску, нарезать кусочками одинаковой величины, придать им форму булочек и положить в смазанные маслом и посыпанные мукой формочки (заняв не более половины их вместимости). Затем дать подняться в теплом месте, смазать

яйцом, крестообразно надрезать ножницами и подрумянить в духовке. Вместо маленьких бриошек можна сделать одну большую в форме.

3 стакана муки, 0,5 стакана молока, 2 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки растопленного масла, 7 яиц, соль.

Хворост

Замесить крутое тесто, тонко его раскатать, нарезать полосками диной 12–15 и шириной 5–7 см, в центре каждой сделать продольную прорезь на две трети длины, просунуть через нее один из концов и вернуть его в первоначальное положение. Обжарить в закипевшем масле, выложить на сито, дать стечь излишкам масла и посыпать сахарной пудрой. Подать с вареньем.

400 г муки, 6 яиц, 6 ч. ложек сахара, 0,75 стакана сливок; растительное масло, сахарная пудра.

Пумперникель из ржаной муки

С вечера поставить опару из воды с дрожжами и половины муки. На другой день добавить остальную муку, патоку, замесить тесто и дать ему подняться. Затем слепить длинный узкий хлебец, положить его на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, наколоть вилкой, смочить водой и посыпать мукой; подрумянить в духовке.

400 г ржаной муки, 1 стакан воды, 200 г темной патоки, дрожжи, соль.

Крендели с сахаром

Теплое молоко размешать с дрожжами, теплым маслом, мукой, сахаром, солью, дать подняться и хорошо вымесить на доске. Затем нарезать, скатать колбаски и слепить крендели. Положить их на посыпанный мукой лист и подрумянить в духовке.

400 г муки, 1,5 стакана молока, 100 г масла, 0,5 стакана сахара, дрожжи, соль.

Крендель с миндалем и кардамоном

Дрожжи размешать с теплым молоком, половиной муки, выбить тесто, дать ему подняться. Затем добавить яйца, соль, сахар, теплое масло, остаток муки, толченый кардамон. Месить до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук. Дать ему вторично подняться, выложить на доску и слепить крендель. Смазать его яйцом, украсить миндалем, вдавив его в поверхность кренделя. Посыпать рубленым миндалем, переложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, подрумянить в духовке.

200 г муки, 3,5 стакана молока, 7 яиц, 0,75 стакана молока, 1 стакан сахара, 100 г миндаля, соль.

Квадратики сдобные из ржаной муки

Поставить опару из молока с дрожжами и трети стакана муки. Когда поднимется, добавить теплое масло, яйца, соль, остальную муку, дать подняться. Затем раскатать толщиной в палец, нарезать на квадратики и выложить на смазанный маслом и посыпанный крошками или мукой лист. Проткнуть вилкой, смазать маслом и подрумянить в духовке.

300 г ржаной муки, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 ч. ложка соли.

Пышки дрожжевые

2 стакана муки обдать горячим молоком, выбить. Когда остынет, положить дрожжи, вымесить, дать подняться. Растопленное масло смешать с растертыми с сахаром желтками, лимонной цедрой, солью, всыпать понемногу остальную муку. Соединить эту массу с опарой, перемешать, дать вторично

подняться, ввести взбитые белки и выложить тесто на посыпанную мукой доску. Отрезая по кусочку, скатать шарики. Затем уложить их на смазанный маслом и посыпанный мукой лист и подрумянить в духовке (можно обжарить в масле). После этого выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой с ванилью и подать с вареньем.

3 стакана муки, 1 стакан молока, 4 ст. ложки сливочного масла, 6 яиц, 6 ч. ложек сахара, цедра с 0,5 лимона, дрожжи, соль.

Пышки заварные по-тирольски

Молоко вскипятить с маслом, всыпать муку и выбивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок кастрюли. Когда остынет, добавить сахар с ванилином, вымесить тесто. Опускать по чайной ложке в закипевшее на сковороде масло, подрумянить со всех сторон. Затем выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой с ванилином. Подать с вареньем.

Примечание. Вместо ванилина можно использовать для теста мускатный орех, толченый имбирь или лимонную цедру.

2 стакана муки, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана молока, 0,5 стакана сахара, 8 яиц, сахарная пудра, ванилин (мускатный орех, имбирь или цедра с 0,5 лимона), соль.

Пышки по-варшавски с начинкой из чернослива

Чернослив отварить с 0,5 стакана сахара, протереть. За 6 часов до жарки пышек размешать теплое молоко с дрожжами, всыпать половину муки, размешать и поставить в теплое место. Когда поднимется, вымесить, добавляя постепенно растертые с остальным сахаром желтки, размягченное масло, соль, остальную муку. Когда тесто начнет отставать от рук, дать ему подняться вторично и ввести взбитые белки. Затем раскатать в пласт толщиной 2 см, вырезать лепешки, положить на каждую пюре из чернослива, защипать, скатать в шарик и обжарить в масле. Подавая к столу, посыпать сахарной пудрой, вокруг разложить оставшееся пюре из чернослива.

Для теста: 1 стакан молока, 400 г муки, 0,25 стакана сахара, 4 яйца, 130 г сливочного масла, дрожжи, соль; для начинки: 400 г чернослива, 0,5 стакана сахара; сахарная пудра.

Пышки с начинкой из яблок

За 9 часов до жарки пышек дрожжи растворить в теплой воде, всыпать половину муки. Массу выбить и поставить в теплое место. Когда поднимется (часов через 5), добавить яйца, теплое масло, соль, сахар, и остальную муку. Месить до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук. Дать ему подняться вторично. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками, посыпать сахаром. Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, вырезать лепешки, положить на них яблоки, защипать, скатать в шарики. Обжарить пышки в кипящем масле, выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Для теста: 400 г муки, 25 г дрожжей, 2 стакана воды, 3 яйца, 6 ст. ложек сливочного масла, 1 ч. ложка соли, 0,5 стакана сахара; для начинки: 6 крупных яблок, сахар, сахарная пудра, ванилин.

Пышки «Тетины»

Воду вскипятить с маслом, всыпать муку и размешивать до тех пор, пока тесто не начнет отставать от стенок кастрюли. Снять его с огня и продолжать размешивать. Когда остынет, вбить по одному яйца, всыпать сахар с ванилином, хорошо размешать. Опуская по десертной ложке в кипящее масло, обжарить пышки со всех сторон. Затем, выкладывая на блюдо, посыпать сахарной пудрой с ванилином. Подать с компотом из вишен.

400 г муки, 3 стакана воды, 6 ст. ложек сливочного масла, 0,5 стака-, на сахара, 9 яиц, ванилин, соль; сахарная пудра.

Бисквиты

Бисквит «Бессарабский»

Желтки растереть с сахаром, молотым миндалем, добавить коринку, крошки хлеба и лимонную цедру. Размешать, ввести взбитые белки. Затем выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, подрумянить в духовке. Подавая к столу, облить горячим фруктовым сиропом или же подать со сливками или молоком и вареньем.

8 яиц, 1 стакан сахара, 100 г сладкого и 3 шт. горького миндаля, 100 г коринки, 100 г крошек сушеного ржаного хлеба, цедра с 0,5 лимона.

Бисквит двойной с пюре из свежих (сушеных) фруктов

Желтки растереть с сахаром, всыпать, растирая, муку, ввести взбитые белки. Тесто раскатать, выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, подрумянить в духовке. Бисквит разрезать на два пласта. Один положить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, намазать фруктовым вареньем с сахаром, накрыть вторым пластом и облить помадкой (см. «Кремы, соусы, глазури…»). Поставить на несколько минут в духовку.

12 яиц, 0,5 стакана сахара, 1,5 стакана муки, пюре из свежих (сушеных) фруктов с сахаром, помадка.

Бисквит из хлебных крошек с цукатами и изюмом

Желтки растереть с сахаром, растопленным маслом, лимонным соком, цедрой и крошками хлеба. Всыпать измельченные цукаты, изюм, размешать, ввести взбитые белки. Затем выложить в смазанную маслом и посыпанную крошками

форму, подрумянить в духовке. Готовый бисквит посыпать сахарной пудрой и украсить цукатами. Подать со сливками или молоком, или фруктовым сиропом.

6 яиц, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 лимон, 6 ст. ложек крошек из сушеного ржаного хлеба, 300 г цукатов, 100 г изюма.

Бисквит из картофельного крахмала с цитрусовой эссенцией

Масло растереть, добавить желтки, растертые с сахаром, крахмалом и цитрусовой эссенцией, ввести взбитые белки. Выложить массу в две одинаковые, смазанные маслом и посыпанные мукой формы и подрумянить в духовке. Когда остынут, один бисквит намазать миндальным кремом (см. «Кремы, соусы, глазури…»), накрыть вторым бисквитом, посыпать сахарной пудрой и украсить засахаренными фруктами. Подать со сливками или молоком.

100 г масла, 12 яиц, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана картофельного крахмала, 4 ч. ложки цитрусовой эссенции, миндальный крем, засахаренные фрукты, сахарная пудра.

Бисквит из крахмала с лимонной цедрой

Желтки растереть с сахаром, крахмалом, лимонной цедрой, ввести взбитые белки. Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и подрумянить в духовке. Подать с вареньем.

8 яиц, 8 ч. ложек сахара, 8 ч, ложек крахмала, цедра с 0,5 лимона.

Бисквит из орехов и ржаного хлеба

Желтки растереть с сахаром, всыпать, не переставая растирать, молотые орехи и хлебные крошки, ввести взбитые

белки. Затем выложить массу в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком, или фруктовым сиропом.

8 яиц, 6 ст. ложек сахара, 200 г орехов, 6 ст. ложек крошек сушеного ржаного хлеба.

Бисквит из окарамеленных орехов со взбитыми сливками

Половину окарамеленных орехов (см. «Кремы, соусы, глазури…») отложить для гарнирования бисквита, остальные смолоть. Желтки растереть с сахаром, всыпать, продолжая растирать, муку и молотые орехи, ввести взбитые белки. Выложить массу в две смазанные маслом и посыпанные мукой формы и подрумянить в духовке. Один бисквит выложить на блюдо, покрыть взбитыми сливками. Сверху положить второй бисквит, посыпать сахарной пудрой с ванилью и гарнировать окарамеленными орехами.

400 г окарамеленных орехов, 10 яиц, 10 ч. ложек сахара, 10 ч. ложек муки, взбитые сливки, сахарная пудра, ваниль.

Бисквит из черного хлеба с ореховым кремом

Желтки растереть с-сахаром и ванилью, добавить, продолжая растирать, муку, просеянные через сито крошки, ввести взбитые белки. Выложить полученную массу в две смазанные маслом и посыпанные мукой формы и подрумянить в духовке. Когда бисквиты остынут, выложить один на блюдо. Яйца взбить, продолжая взбивать, добавить масло, муку, сахар, молотые орехи, сливки. Выложить этот крем на бисквит, накрыть вторым бисквитом, посыпать сахарной пудрой с ванилином, побрызгать малиновым сиропом.

Для бисквита; 12 яиц, 1 стакан сахара, 0,5 стакана муки, 1 стакан ржаных крошек, ванилин; для крема: 3 яйца, 0,5 стакана растительного масла, 3 ч. ложки муки, 0,5 стакана сахара, 1 стакан молотых орехов, 1,5 стакана густых сливок; сахарная пудра, малиновый сироп.

Бисквитики домашние

Желтки растереть с сахаром и мукой, ввести взбитые белки. Лист смазать маслом, выстелить пергаментной бумагой. Выпустить на нее тесто из бумажной воронки или шприца, придавая форму бисквитов, подрумянить в духовке.

12 яиц, 12 ч. ложек муки, 12 ч. ложек сахара.

Бисквиты со взбитыми сливками

12—15 раковин смазать маслом и посыпать мукой. Желтки растереть с сахаром, мукой, ввести взбитые белки. Тесто выложить в раковины, стоящие на листе, и подрумянить в духовке. Затем вынуть бисквиты из раковин, срезать выпуклые половинки, покрыть оставшиеся части малиновым пюре, сливками, прикрыть срезанными половинками и посыпать сахарной пудрой.

10 яиц, 10 ч. ложек сахара, 10 ч. ложек муки, 300 г малинового пюре, взбитые сливки.

Шарлотка из бисквитов с яблоками

Глубокую сковороду смазать маслом, посыпать мукой, дно и стенки выложить бисквитами, смазанными с обеих сторон маслом. Яблоки очистить, нарезать ломтиками, заполнить сковороду, пересыпая сахаром, покрыть бисквитами. — Шарлотку смазать яйцом, посыпать сахаром с ванилином, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

300 г бисквитов, 10–12 яблок, сливочное масло, яйцо, сахар, ванилин.

Пирожки

Пирожки-расстегаи из кислого теста с рисом и луком

Лук нашинковать, подрумянить в масле; рис отварить (должен быть рассыпчатым), посолить, смешать с луком. Замесить кислое тесто, раскатать его, вырезать лепешки, положить на них кучкой фарш, защипать с двух сторон, оставляя центр открытым, и разместить на смазанном маслом и посыпанном мукой листе. Затем смазать яйцом, побрызгать маслом и подрумянить в духовке.

Для теста: 400 г пшеничной муки, 1,25 стакана воды, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 3 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла; для фарша; 2 луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана риса, соль; 2 яйца.

Пирожки-расстегаи из кислого теста с помидорами

Готовить, как «Пирожки-расстегаи из кислого теста с рисом и луком», заменив рис и лук помидорами, порезанными поперек и побрызганными маслом. Когда пирожки дойдут до готовности, залить помидоры сметаной и прогреть. Подавая, посыпать рубленым укропом.

Для теста; 400 г пшеничной муки, 1,25 стакана воды, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 3 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла; для фарша: 8 помидоров, 1 ст. ложка сливочного масла, соль; 0,5 стакана сметаны, укроп.

Пирожки из кислого теста с фаршем из моркови и яиц

Морковь порубить и стушить в масле, смешать с рублеными крутыми яйцами, зеленью, посолить. Замесить тесто, раскатать его, вырезать лепешки, положить на них кучками фарш, защипать,

поместить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, смазать яйцом и подрумянить в духовке.

Для теста: 200 г пшеничной муки, 0,5 стакана воды, 0,5 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки сахара, 1–2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла; для фарша; 600 г моркови, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, укроп, зелень петрушки, соль.

Пирожки-расстегаи из кислого теста со сморчками в сметане

Грибы порубить, посолить, подрумянить в масле. Затем добавить сметану, перемешать, замесить кислое тесто. Далее готовить, как «Пирожки-расстегаи из кислого теста с рисом и луком», заменив лук и рис грибами.

Для теста; 200 г пшеничной муки, 0,6 стакана воды, 0,5 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки сахара, 1–2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла; для фарша: 400 г сморчков, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, соль.

Пирожки-расстегаи из кислого теста с тушеной кислой капустой и луком

Капусту стушить в масле, смешать с шинкованным и подрумяненным в масле луком. Дальше готовить, как «Пирожки-расстегаи из кислого теста с рисом и луком».

Для теста: 400 г пшеничной муки, 1,25 стакана воды, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 3 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла; для фарша: 400 г к41слой капусты, 2 луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, соль; 2 яйца.

Пирожки-расстегаи из кислого теста с репой и яйцами

Репу нарезать, стушить в масле, протереть; добавить рубленые яйца, соль, рубленую зелень и перемешать. Далее

готовить, как «Пирожки-расстегаи из кислого теста с рисом и луком».

Для теста: 4 стакана пшеничной муки, 1,25 стакана воды, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 3 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла; для фарша; 5 реп, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, укроп, зелень петрушки, соль; 2 яйца.

Пирожки сдобные с начинкой из яиц

Поставить опару из половины муки и теплой воды, размешанной с дрожжами, дать подняться. Часов через 5 тесто выбить, добавить взбитые яйца, соль, теплое масло, остальную муку и месить до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук. Поставить его опять в теплое место. Яйца порубить, добавить соль, рубленую зелень, теплое масло и перемешать. Часа через 2, когда вторично поднимется, раскатать его толщиной около 2 см, вырезать лепешки, положить начинку, защипать, обжарить в закипевшем масле и выложить на бумагу. Перекладывая на блюдо, украсить веточками свежей или подрумяненной в масле петрушки.

Для теста; 400 г пшеничной муки, 1 стакан воды, 3 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, дрожжи, соль; для фарша; 6 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки, укроп, соль.

Пирожки сдобные со спаржей и яйцами

Готовить, как «Пирожки сдобные с начинкой из яиц». Для приготовления фарша яйца и спаржу отварить, нарезать, перемешать с рубленой зеленью, растопленным маслом.

Для теста; 400 г пшеничной муки, 1 стакан воды, 3 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, дрожжи, соль; для фарша: 400 г спаржи, 2 яйца, укроп, зелень петрушки, соль.

Пирожки сдобные с жареным зеленым луком и яйцами

Готовить, как «Пирожки сдобные с начинкой из яиц». Для приготовления фарша крутые яйца порубить, смешать с жареным зеленым луком.

Для теста; 400 г пшеничной муки, 1 стакан воды, 3 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, дрожжи, соль; для фарша: 4 яйца, 2–3 ст. ложки рубленого зеленого лука, соль; яйцо.

Пирожки слоеные с морковью, зеленым горошком и яйцами

Морковь и горошек отварить порознь, соединить, заправить теплым Маслом, рубленой зеленью, рубленым яйцом и перемешать. Замесить слоеное тесто, тонко его раскатать, вырезать лепешки, положить на каждую кучкой фарш, защипать и уложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист. Затем смазать яйцом и подрумянить в духовке.

Для теста: 200 г муки, 1 яйцо (мелкое), 6 ст. ложек воды, 200 г Масла, соль; для фарша; 400 г моркови, 100 г сушеного зеленого горошка (200 г. лущеного свежего), 1 ст.л. сливочного масла, 2–3 яйца, укроп, зелень петрушки, соль.

Пирожки из заварного теста с саго и яйцами

Приготовить заварное тесто (2-й вариант). Картофельное саго просеять, отварить до прозрачности, заправить горячим маслом, рублеными яйцами, зеленью, посолить. Тесто раскатать, вырезать лепешки, положить на них кучками фарш, защипать, выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, смазать яйцом и подрумянить в духовке.

Для теста; 400 г муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан воды, 6 яиц, соль; для фарша: 1,5 стакана картофельного саго, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, укроп, зелень петрушки, соль; 1 яйцо.

Пирожки из заварного теста со шпинатом, щавелем и

яйцами

Готовить, как «Пирожки из заварного теста с саго и яйцами», заменив саго тушеными в масле и протертыми шпинатом и щавелем.

Тесто заварное; 300 г шпината, 100 г щавеля, 3 яйца, масло, укроп, петрушка, соль; 1 яйцо.

Пирожки-конвертики из рубленого теста с рисом и яйцами

Рис отварить (должен быть рассыпчатым), заправить маслом, смешать с рублеными яйцами, зеленью, посолить. Замесить рубленое тесто (см. выше), тонко его раскатать, нарезать квадратиками, положить на каждый кучку фарша, смазать яйцом края, закрыть в виде конвертиков и защипать. Затем уложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, смазать яйцом, подрумянить в духовке.

Для теста: 200 г муки, 1 яйцо, 0,4 стакана воды, 100 г сливочного масла, соль; для фарша: 150 г риса, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, укроп, зелень петрушки, соль; 1 яйцо.

Пирожки-конвертики из рубленого теста с тушеной (свежей) капустой и яйцами

Готовить, как «Пирожки-конвертики из рубленого теста с рисом и яйцами», заменив рис свежей капустой, тушенной в масле.

Для теста; 200 г муки, 1 яйцо, 0,4 стакана воды, 100 г сливочного масла, соль; для фарша; 500 г свежей капусты, 2 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, укроп, зелень петрушки, соль; 1 яйцо.

Палочки из рубленого теста с сыром

Замесить рубленое тесто с тертым сыром, тонко его раскатать, нарезать полосками, скатать из них палочки толщиной в палец, нарезать на кусочки длиной 10–12 см. Один конец палочки заострить, а другой загнуть крючком, уложить палочки на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, смазать яйцом и подрумянить в духовке. Положить на блюдо крючками в одну сторону. Подать к супу, зелени.

200 г. муки, 1 яйцо, 0,4 стакана воды, 100 г. сливочного масла, 3 ст. л. тёртого сыра, соль.

Палочки из слоеного теста с сыром

Готовить, как «Палочки из рубленого теста с сыром».

200 г муки, 1 яйцо (мелкое), 6 ст. ложек воды, 200 г сливочного масла, 3 ст. ложки тертого сыра, соль; 1 яйцо.

Пироги, рулеты, тартелетки, ватрушки

Пирог воздушный из свежей земляники

Землянику протереть, смешать с сахаром и взбитыми белками. Затем выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо и подрумянить в духовке. Подать сразу же, посыпав сахарной пудрой, со сливками или молоком.

1,2 кг земляники, 1,5 стакана сахара, 12 белков.

Пирог воздушный из чернослива

Чернослив отварить, отцедить, протереть и смешать с сахаром и взбитыми белками. Затем выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой блюдо и подрумянить в духовке. Подать сразу же, посыпав сахарной пудрой, со сливками или молоком.

400 г чернослива, 12 белков, 1 стакан сахара, сахарная пудра.

Пирог пенный из чернослива

Чернослив отварить протереть, смешать с сахаром и взбитыми белками, выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо, подрумянить в духовке. Подать сразу же, посыпав сахарной пудрой, со сливками или молоком.

200 г чернослива, 0,5 стакана сахара, 8 белков, сахарная пудра.

Пирог белково-шоколадный

Белки взбить, смешать с сахарной пудрой и тертым

шоколадом. Затем выложить в глубокую фарфоровую посуду, поставить ее в кастрюлю и, налив столько кипятка, чтобы были погружены в него на треть, нагревать, пока белки не стянутся. Подать сразу же или поставить сначала в холодильник. Гарнировать шоколадом.

12 белков, 0,75 стакана сахарной пудры, 150 г шоколада.

Пирог пенный из абрикосового пюре (абрикосового варенья)

Курагу отварить с сахаром, протереть, смешать со взбитыми белками, выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо, подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

Примечание. Вместо кураги можно взять пюре из свежих абрикосов с сахаром или варенье (но в этом случае сахар не добавлять).

400 г кураги (свежих абрикосов), 1,5 стакана сахара, 12 белков.

Пирог пенный яблочный

Яблоки испечь, протереть, смешать с сахаром и взбитыми белками. Затем выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо и подрумянить в духовке; посыпать сахарной пудрой. Подать со сливками или молоком.

12 крупных яблок, 1 стакан сахара, 8 белков, сахарная пудра.

Пирог слоеный с пюре из ревеня или яблок

Приготовить слоеное тесто (2-й вариант), тонко его раскатать, но-ловину выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, покрыть пюре из ревеня или яблок (см. «Домашние заготовки»), накрыть второй половиной теста, смазать

яйцом и подрумянить в духовке. Перед подачей к столу нарезать.

Для теста: 400 г муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, 400 г сливочного масла, соль; для начинки: пюре из ревеня (яблок).

Пирог из песочного (слоеного) теста с сушеными фруктами

Приготовить песочное (1-й вариант) или слоеное тесто (2-й вариант), тонко его раскатать, выложить дно и стенки смазанной маслом и посыпанной мукой паштетницы, оставив с краев немного теста. Фрукты порознь отварить, отвары процедить и соединить, фрукты тонко нашинковать. Заполнить ими паштетницу, накрыть свисающим тестом, защипать, смазать яйцом и подрумянить в духовке. Полстакана отвара остудить, смешать с крахмалом и влить, помешивая, тонкой струйкой в кипящий остальной отвар. Когда кисель закипит и загустеет, снять его с плиты и подать к пирогу или употребить для желе.

Для песочного теста: 2 стакана муки, 400 г сливочного масла, 2 желтка, 0,5 стакана сахара; для слоеного теста: 400 г муки, 1 стакан воды, 400 г сливочного масла, 1 яйцо, соль; для начинки: 100 г сушеный груш, 100 г сушеных яблок, 100 г чернослива, 100 г кураги, 100 г сушеных персиков, сахар; для киселя: 5 стаканов отвара, 5 ч. ложек картофельного крахмала.

Пирог из слоеного (песочного) теста с яблоками и вареньем

Готовить, как «Пирог из песочного (слоеного) теста с сушеными фруктами», заменив сухофрукты яблоками. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками и, заполняя паштетницу, перемежать вареньем. Подать со сливками или молоком.

Для песочного тес т. а: 2 стакана муки, 400 г сливочного масла, 2 желтка, 0,5 стакана сахара; для слоеного теста: 400 г муки, 1 стакан воды, 400 г сливочного масла, 1 яйцо, соль; для начинки: 10 яблок, 600 г варенья.

Пирог из слоеного теста с вареньем из абрикосов (со свежими абрикосами)

Приготовить слоеное тесто (2-й вариант), тонко его раскатать, вырезать круг, переложить этот круг на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, загнуть и защипать края, как для ватрушки, смазать яйцом, заполнить вареньем и подрумянить в духовке. Варенье можно заменить половинками свежих абрикосов, обрызгав их сиропом. Подать со сливками или молоком.

Для теста: 400 г муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, 400 г сливочного масла, соль; для начинки: варенье абрикосовое (свежие абрикосы); для сиропа: 0,5 стакана воды, 1 стакан сахара..

Пирог бисквитный с абрикосовым пюре

Испечь два бисквита. Когда остынут, один намазать абрикосовым пюре, накрыть вторым бисквитом и покрыть его цитрусовой помадкой сверху и по бокам. Украсить засахаренными абрикосами, вареньем из абрикосов (см. «Кремы, соусы, глазури…») или половинками свежих абрикосов. Подать со сливками или молоком.

Для теста; 100 г сливочного масла, 12 яиц, 0,5 стакана сахара, 12 ч. ложек картофельного крахмала; для начинки: абрикосовое пюре; для украшения: цитрусовая помадка, свежие или засахаренные абрикосы, или абрикосовое варенье.

Пирог бисквитный фисташковый

Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, муку, молотые фисташки, ввести взбитые белки. Выложить тесто в две одинаковые смазанные маслом и посыпанные мукой формы и подрумянить в духовке. Когда остынут, один бисквит намазать фисташковым кремом (см. «Кремы, соусы, глазури…»), накрыть вторым бисквитом, посыпать сахарной пудрой. Украсить глазурью и засахаренными фруктами (см. там же).

Для теста: 10 яиц, 1 стакан сахара, 10 ч. ложек муки, 200 г фисташек; фисташковый крем; для украшения: глазурь, засахаренные фрукты.

Пирог бисквитный с меренгой

Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, муку, ввести взбитые белки. Выложить тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, слегка подрумянить в духовке. Покрыть бисквит ягодами малинового варенья и взбитыми с сахаром белками, подрумянить в духовке. Подавая, покрыть сиропом малинового варенья, нанеся рисунок в виде сетки.

Для теста: 8 яиц, 8 ч. ложек сахара, 8 ч. ложек пшеничной муки (картофельного крахмала); для украшения; малиновое варенье, 6 белков, 4 ч. ложки сахара.

Пирог бисквитный с вареньем (пюре) из малины

Желтки растереть с сахаром и ванилином. Продолжая растирать, добавить крахмал, ввести взбитые белки. Тесто выложить в две одинаковые смазанные маслом и посыпанные мукой формы и подрумянить в духовке. Один бисквит выложить на блюдо, покрыть малиновым вареньем или пюре, накрыть вторым бисквитом. Гарнировать ягодами малинового варенья, посыпать сахарной пудрой с ванилином. Подать со сливками или молоком.

Для теста: 12 яиц, 12 ч. ложек сахара, 0,5 стакана картофельного крахмала, ванилин; для начинки: малиновое варенье (пюре), сахарная пудра, ванилин.

Пирог воздушный яичный с ванилином

Кастрюлю с яйцами, сахаром и ванилином поставить на небольшой огонь и взбить их. Затем снять с плиты и, растирая, всыпать муку. Полученную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму (должна занять не более половины ее

вместимости) и подрумянить в духовке. Подать с пюре из свежих фруктов или ягод, со сливками или молоком.

10 яиц, 10 ч. ложек сахара, 10 ч. ложек муки, ванилин.

Пирог из грецких орехов со взбитыми сливками

Грецкие орехи смолоть, желтки растереть с сахаром и, продолжая растирать, всыпать орехи, муку, ввести взбитые белки. Выложить полученную массу в смазанные маслом и посыпанные мукой две одинаковые формы и подрумянить в духовке. Когда бисквиты остынут, выложить один из них на блюдо, покрыть взбитыми сливками, накрыть вторым бисквитом и облить помадкой крем-брюле (см. «Кремы, соусы, глазури…»),

400 г грецких орехов, 1 стакан сахара, 10 яиц, 10 ч. ложек муки; взбитые сливки, помадка крем-брюле.

Пирог воздушный миндальный

Масло растереть, смешать с растертыми с сахаром желтками, добавить молотый миндаль, размешанные с мукой сливки, ввести взбитые белки. Выложить массу на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо и подрумянить в духовке. Затем посыпать сахарной пудрой с ванилином и подать со сливками или молоком.

100 г масла, 9 яиц, 0,75 стакана сахара, 200 г сладкого и 2 шт. горького миндаля, 1 стакан сливок, 9 ч. ложек муки, ванилин; сахарная пудра.

Пирог яблочный с миндалем

Яблоки очистить. Кожуру и сердцевину разварить в воде и протереть. Глубокое блюдо смазать маслом и посыпать крошками, разложить на нем яблоки и заполнить отверстия в них молотым миндалем, смешанным с сахаром и коринкой. То, что останется, соединить с пюре из кожуры и сердцевины. К сливкам добавить

муку, растертые с сахаром, ванилином, маслом желтки, прогреть эту массу на огне, постоянно мешая, до загустения (не кипятить!). Когда остынет, ввести желтки и взбитые белки. Яблоки облить этой жидкостью, посыпать измельченным миндалем, сахаром и подрумянить в духовке. Подать со сливками или миндальным молоком (см. «Кремы, соусы, глазури…»).

12 яблок, 200 г сладкого и 2 шт. горького миндаля, 100 г коринки, 2 стакана сливок (молока), 6 ч. ложек муки, 6 яиц, 1,5 стакана сахара, 100 г сливочного масла, ванилин.

Пирог из рубленого теста с яблоками и орехами

Приготовить рубленое тесто (2-й вариант), раскатать его и переложить на большую сковороду. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками, смешать с молотыми орехами, сахаром, сметаной, соединенной с желтками. Положить начинку на тесто, защипать пирог, смазать его яйцом и подрумянить в духовке.

Для теста: 400 г муки, 2 яйца, 200 г масла, 1 стакан сметаны, 0,25 стакана сахара; для начинки: 10 яблок, 150 г молотых орехов, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны; 2 желтка.

Пирог «Царскосельский»

Приготовить тесто «наскоро» (см. рецепт). Распластать его на смазанном маслом и посыпанном мукой листе и слегка подрумянить в духовке. Затем покрыть целыми или протертыми свежими ягодами. Желтки растереть с сахаром, добавить взбитые белки и покрыть этой массой пирог. Подрумянить его в духовке.

Для теста: 400 г муки, 200 г сливочного масла, 6 желтков, 0,5 стакана сахара; для начинки: 800—1200 г ягод, 9 ч. ложек сахара, 6 ч. ложек муки, 3 яйца, 3 белка.

Пирог «Мраморный»

Желтки растереть с сахаром, ванилином, добавить, продолжая растирать, размягченное масло, муку, сливки, ввести белки. Тесто разделить на две равные части, в одну всыпать тертый шоколад, перемешать. Форму смазать маслом, посыпать мукой и выложить в нее тесто слоями, чередуя белое и шоколадное. Когда подрумянится в духовке, выложить пирог на блюдо, дать остыть, покрыть шоколадной помадкой (см. «Кремы, соусы, глазури…») и украсить кусочками шоколада. Подать со сливками или молоком.

1 стакан муки, 10 яиц, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сливок, 100 г шоколада, ванилин; шоколадная помадка.

Пирог сливочный (1-й вариант)

Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, охлажденные сливки, муку, ввести взбитые белки. Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную крошками форму и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

1 стакан муки, 10 яиц, 1 стакан сахара, 3 стакана густых сливок.

Пирог сливочный (2-й вариант)

Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, муку, сливки, ввести взбитые белки. Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и подрумянить в духовке. Посыпать сахарной пудрой с ванилином. Подать со сливками или молоком.

1,5 стакана муки, 10 яиц, 1 стакан сахара, 1,5 стакана сливок, сахарная пудра, ванилин.

Пирог «Либавский» со сладким соусом «Бешемель»

Масло растереть, добавить, продолжая растирать, взбитые

яйца, сахар, лимонный сок, муку. Тесто тонко раскатать, вырезать две большие лепешки, положить их на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, смазать яйцом и подрумянить в духовке. Приготовить соус «Бешемель» сладкий (см. «Кремы, соусы, глазури…»). Когда лепешки остынут, на одну из них выложить соус, накрыть второй лепешкой и посыпать сахарной пудрой.

Пирог слоеный со спаржей под сливочным соусом

Замесить слоеное тесто, разделить его пополам, раскатать две лепешки и вырезать два круга диаметром около 30 см. В центре одного круга вырезать отверстие диаметром 20 см. Лист посыпать мукой, положить на него целую лепешку, смазать ее яйцом, наложить сверху лепешку с отверстием, смазать ее и кружок яйцом, положив кружок на лист рядом с первой лепешкой. Консервированную спаржу отцедить (свежую отварить в подсоленной воде). Стакан сливок вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,5 стакана сливок, размешанных с мукой, и, когда закипит и загустеет, положить масло, влить сок спаржи (или отвар). (Если его окажется меньше 1,75 стакана, долить сливок и нагреть, не доводя до кипения.) Лист с тестом подрумянить в духовке. Затем вынуть, на целый пласт выложить спаржу, полить соусом, накрыть пластом с отверстием. Снова поместить в духовку. Когда пирог хорошо подрумянится, выложить его на блюдо и накрыть кружочком. Оставшийся соус подать отдельно.

Для теста: 400 г муки, 1 яйцо, 12 ст. ложек воды, 400 г сливочного масла, соль; для фарша: 800 г спаржи; для соуса: 1,5 стакана сливок, 1,75 стакана сока (отвара) спаржи, 3 ч. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, соль; 2 яйца.

Пирог слоеный с рисом и яйцами

Готовить, как «Пирог слоеный со спаржей…». Подать с маслом.

Для теста: 400 г муки. 1 яйцо, 12 ст, ложек воды, 400 г сливочного масла, соль; для фарша: 200 г риса, 2 ст. ложки растительного масла, 3 яйца, укроп, зелень петрушки, соль; 1 яйцо.

Пирог из кислого теста с шинкованной кислой капустой и солеными груздями

Замесить кислое тесто. Лук нашинковать, подрумянить в масле; капусту стушить под крышкой в масле, перемешать с шинкованными грибами, луком, маслом и оставить остывать. Тесто раскатать, переложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, покрыть фаршем. Пирог закрыть, защипать, смазать яйцом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

Для теста: 400 г пшеничной муки, 1,25 стакана воды, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 3 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла; для фарша: 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 600 г кислой капусты, 200 г соленых груздей; 1 яйцо.

Пирог из кислого теста с гречневой кашей, луком и грибами

Замесить кислое тесто; сварить полпорции гречневой каши (см. «Блюда из круп и бобовых»); грибы отварить, порубить; лук пошинковать, подрумянить в масле, смешать с кашей, грибами, посолить. Тесто раскатать, переложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, покрыть фаршем, закрыть тестом, защипать, смазать яйцом, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

Для теста: 400 г пшеничной муки, 1,25 стакана воды, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 3 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла; для фарша: 0,5 порции гречневой каши, 50 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, соль; 1 яйцо.

Пирог из кислого теста с гречневой кашей и яйцами

Готовить, как «Пирог из кислого теста с гречневой кашей, луком и грибами». Подать с маслом.

Для теста: 400 г пшеничной муки, 1,25 стакана воды, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 3 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла; для фарша: гречневая каша, 2 яйца, соль; 1 яйцо.

Пирог из кислого теста с перловой кашей и яйцами

Готовить, как «Пирог из кислого теста с гречневой кашей, луком и грибами». Подать с маслом.

Для теста: 400 г пшеничной муки, 1,25 стакана воды, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 4 ст. ложки сливочного масла; для ф а р-ш а: 0,5 порции перловой каши, 2 яйца, соль; 1 яйцо.

Пирог из рубленого теста со сморчками в сметане

Сморчки порубить, посолить, обжарить в масле, залить сметаной и перемешать. Замесить рубленое тесто, раскатать его, положить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, покрыть фаршем, накрыть пластом теста, защипать, смазать яйцом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

Для теста: 400 г муки, 2 яйца, 0,75 стакана воды, 200 г сливочного масла, соль; для фарша: 800 г сморчков, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль; 1 яйцо.

Пирог из рубленого теста с шампиньонами в сметане

Готовить, как «Пирог из рубленого теста со сморчками в сметане». Подать с маслом.

Для теста: 400 г муки, 2 яйца, 0,75 стакана воды, 200 г сливочного масла, соль; для фарша; 600 г шампиньонов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль; 1 яйцо.

Пирог из рубленого теста с рисом и шампиньонами в

сметане

Рисовую кашу сварить, как перловую (см. «Блюда из круп и макаронных изделий»), заправить ее маслом. Шампиньоны пошинковать, посолить, стушить в масле и заправить сметаной. Затем соединить с рисом и перемешать. Замесить рубленое тесто, тонко его раскатать и переложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, покрыть фаршем, накрыть пластом теста, защипать, смазать яйцом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

Для теста: 400 г муки, 2 яйца, 0,75 стакана воды, 200 г сливочного масла, соль; для фарша: 200 г риса, 1 ст. ложка сливочного масла, 400 г шампиньонов, 0,5 стакана сметаны, соль.

Пирог из рубленого теста с перловой кашей и шампиньонами

Сварить 0,5 порции перловой каши (см. «Блюда из круп и макаронных изделий»), заправить ее маслом; шампиньоны пошинковать, посолить, обжарить в масле, смешать с кашей. Замесить рубленое тесто, раскатать его, переложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, покрыть фаршем, накрыть пластом теста, защипать, смазать яйцом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

Для теста: 400 г муки, 2 яйца, 0,75 стакана воды, 200 г сливочного масла, соль; для фарша: 0,5 порции перловой каши, 400 г шампиньонов, 2 ст. ложки сливочного масла, соль; 1 яйцо.

Пирог сдобный с рисом и яйцами

Замесить сдобное тесто. Рис отварить, заправить маслом, рубленой зеленью, солью. Тесто раскатать, переложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, покрыть половиной риса, посыпать рублеными яйцами и заполнить остальным рисом. Пирог закрыть, защипать, смазать яйцом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

Для теста: 400 г пшеничной муки, 1,25 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, дрожжи, соль; для фарша: 200 г риса, 2 ст. ложки растительного масла, 3 яйца, укроп, зелень петрушки, соль; 1 яйцо.

Пирог сдобный со свежими грибами в сметане

Готовить, как «Пирог сдобный с рисом и яйцами», но в качестве начинки — фрикасе из грибов (см. «Блюда из картофеля, овощей, бобовых и грибов»). Подать с маслом.

Тесто сдобное, 0,5 порции фрикасе из белых грибов (подосиновиков, рыжиков, сморчков) в сметане.

Пирог-кольцо сдобное со ишинатом, щавелем и яйцами

Шпинат и щавель посолить, стушить в масле, протереть. Замесить сдобное тесто, раскатать его толщиной 1 см, намазать пюре из зелени, посыпать рублеными яйцами, посолить. Затем побрызгать маслом, скатать в рулет, свернуть кольцом. В кастрюле растопить масло, положить рулет-кольцо, накрыть крышкой и поставить на плиту. Когда кольцо снизу подрумянится, перевернуть его, добавить, если нужно, масла и тушить, пока кольцо не подрумянится. Подать с маслом.

Для теста: 200 г пшеничной муки, 0,5 стакана воды, 1–2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, дрожжи, соль; для фарша: 1 кг шпината, 200 г щавеля, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, соль; 2 ст. ложки сливочного масла.

Рулет сдобный с рубленой свежей капустой

Капусту порубить, посолить, стушить в масле. Когда дойдет до готовности, перемешать с рублеными яйцами, зеленью, солью, заправить маслом. Замесить сдобное тесто, раскатать его, покрыть начинкой, загнуть с двух противоположных сторон, свернуть в рулет и перевязать нитками. Затем переложить на

смазанный маслом и посыпанный мукой лист, смазать яйцом, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Подать с маслом.

Для теста: 400 г пшеничной муки, 1 стакан воды, 3 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, дрожжи, соль; для фарша; 1 кг белокочанной капусты, 3 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, укроп, зелень петрушки, соль; 1 яйцо.

Рулет бисквитный с пюре из земляники

Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, муку, взбитые белки. Выложить массу на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, разровнять, посыпать сахаром и подрумянить в духовке. Когда бисквит остынет, намазать его пюре из земляники (см. «Домашние заготовки»), свернуть рулетом, покрыть лимонной помадкой (см. «Кремы, соусы, глазури…»), дать обсохнуть. Нарезать наискось ломтиками и подать со сливками или молоком.

Для теста: 10 яиц, 10 ч. ложек муки, 10 ч. ложек сахара; для начинки; 400 г пюре из земляники; 0,5 порции лимонной помадки.

Рулет с вареньем (пюре из сушеных фруктов)

Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, муку, взбитые белки. Растянуть тесто на смазанном маслом и посыпанном мукой листе, подрумянить в духовке и покрыть густым вареньем или пюре из сушеных фруктов с сахаром (см. «Домашние заготовки»). Затем свернуть рулетом и нарезать наискось.

Для теста: 12 яиц, 0,5 стакана сахара, 2 стакана муки; для начинки: варенье (пюре из сушеных фруктов с сахаром).

Рулет яблочный из заварного теста

Яблоки. очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками. Приготовить заварное тесто (1-й вариант), тонко его

раскатать, смазать маслом, покрыть яблоками, посыпать коринкой и изюмом, сахаром с ванилью. Затем свернуть рулетом, переложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, смазать яйцом и подрумянить в духовке. Готовый рулет посыпать сахарной пудрой с ванилином, нарезать наискось и подать со сливками или молоком.

Для теста: 400 г муки, 0,75 стакана молока, 4 ст. ложки сливочного масла, 6 яиц, 0,75 стакана сахара, дрожжи, соль; для начин-к и: 10 яблок, 50 г коринки, 50 г изюма, сахар, яйцо; сахарная пудра, ванилин.

Тартелетка из песочного теста с вареньем (свежими фруктами)

Масло растереть, смешать с яйцом, желтком, сахаром и мукой. Получившееся тесто тонко раскатать, растянуть на смазанном маслом и посыпанном мукой листе. Загнуть и защипать края, как для ватрушки, и слегка подрумянить в духовке. Затем покрыть вареньем и поставить ненадолго в духовку.

400 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 желток, 1 стакан сахара, 2,5 стакана муки, варенье (свежие фрукты и сахар).

Тартелетка из рассыпчатого теста с грушами, виноградом и пюре из малины

Приготовить рассыпчатое тесто (см. рецепт), тонко его раскатать, переложить на посыпанный мукой лист, загнуть и защипать края, как для ватрушки, смазать яйцом и подрумянить в духовке. Сварить сироп, отварить в нем поставленные вертикально очищенные груши. Разместить их на остывшей тартелетке, в промежутки насыпать зеленый виноград, облить сиропом, в котором варились груши, покрыть пюре из малины. Подать со сливками или молоком.

Для теста: 1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 желтка, 0,5 стакана сметаны, (0,25 стакана сливок), 0,5 ст. ложки сахара; для начинки: 10 груш, 400 г зеленого винограда,

400 г пюре из малины; для сиропа: 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана воды.

Тартелетка из рубленого теста со взбитыми сливками

Приготовить рубленое тесто (2-й вариант), раскатать его, переложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, хорошо прижать ко дну и стенкам и подрумянить в духовке. Сливки взбить, смешать со свежими ягодами или фруктами, сахаром и наполнить остывшую тартелетку.

Для теста; 200 г муки, 1 яйцо, 0,5 стакана сметаны, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара; для начинки: 800 г ягод (фруктов), 1 стакан сахара, взбитые сливки.

Тартелетки из песочного теста с апельсинами и виноградом в сиропе

Приготовить песочное тесто (2-й вариант), тонко его раскатать, вырезать лепешки по размеру формочек. Смазать формочки маслом, посыпать мукой, уложить в них лепешки, прижимая их ко дну и стенкам, разместить формочки на листе и подрумянить в духовке. Вынуть тартелетки из формочек. Апельсины очистить, разделить на дольки, удалить зернышки, положить в тартелетки, покрыть виноградом, полить холодным сиропом и посыпать измельченной цедрой. Подать сразу же.

Для теста; 400 г муки, 400 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 желток, 1 стакан сахара; для начинки; 6 апельсинов, 400 г винограда; для сиропа; 1 стакан сахара, 0,5 стакана воды.

Тартелетки из песочного теста со свежими абрикосами (абрикосовым вареньем)

Готовить, как «Тартелетки из песочного теста с апельсинами и виноградом в сиропе».

Тесто; для начинки; 1 кг абрикосов (абрикосового варенья), сироп.

Ватрушки ржаные с картофелем и луком

Картофель спечь или отварить «в мундире», очистить, протереть, влить масло, посолить, перемешать, лук пошинковать, подрумянить в масле, соединить с картофелем. Поставить опару из трети муки, теплого молока, размешанного с дрожжами. Когда начнет подниматься, влить масло, посолить, всыпать остальную муку, вымесить и дать подняться вторично. Тесто тонко раскатать, вырезать лепешки, положить на них картофель с луком, завернуть края, придав форму ватрушки, смазать маслом и подрумянить в духовке.

Для теста; 300 г ржаной муки, 1,25 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, дрожжи, соль; 8 картофелин, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Ватрушка с яблочным и черносмородиновым вареньем

Замесить тесто из муки, яиц, масла, сметаны и сахара. Раскатать его, вырезать круг, положить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, загнуть и защипать края, смазать яйцом и слегка подрумянить в духовке. Середину заполнить яблочным вареньем, окаймить его черносмородиновым и опять поставить в духовку.

Для теста: 400 г муки, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 0,5 стакана сахара; для начинки: 400 г яблочного и 500 г черносмородинового варенья.

Ватрушка из жирного теста со свежими сливами

Приготовить жирное тесто (см. рецепт), раскатать его, выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, загнуть и защипать края, смазать яйцом. Заполнить ватрушку

половинками слив, посыпать сахаром и подрумянить в духовке. Перед подачей к столу посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Для теста: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 0,25 стакана сахара, 0,25 лимона; для начинки: 1,5 кг слив, 1 стакан сахара; сахарная пудра, ванилин.

Ватрушка из рубленого теста с черносмородиновым вареньем

Приготовить рубленое тесто (2-й способ), раскатать его, вырезать круг, переложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, загнуть и защипать края, смазать яйцом и подрумянить в духовке. Затем покрыть густым слоем варенья и слегка прогреть в духовке.

Для теста: 400 г муки, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 200 г сливочного масла, 0,25 стакана сахара; для начинки: варенье из черной смородины.

Ватрушка из слоеного теста со свежими яблоками (сливами, грушами, клюквой), покрытая лимонным желе

Приготовить слоеное тесто (2-й способ), тонко его раскатать, вырезать круг, переложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист и защипать края, смазать, яйцом. Потом заполнить ломтиками яблок (груш или половинками слив, или клюквой), подрумянить в духовке. Желатин залить кипятком и нагреть до полного растворения (не кипятить!). Потом добавить лимонный сок, сахар, прогреть и залить фруктьи

Для теста: 400 г муки, 1 стакан воды, 400 г сливочного масла, 1 яйцо, соль; для начинки: 10–15 яблок (груш, или 600–800 г слив или клюквы); для желе:5 г желатина, 1 стакан воды, 2 лимона, 0,5 стакана сахара.

Ватрушка из слоеного теста с пюре из свежей

земляники

Приготовить слоеное тесто (2-й вариант), тонко его раскатать, переложить на посыпанный мукой лист, загнуть и защипать края, смазать яйцом. Затем слегка подрумянить в духовке и покрыть густым слоем пюре из земляники (см. «Домашние заготовки»). Белки взбить с сахаром, выложить на земляничное пюре и опять поставить в духовку. Перед подачей к столу посыпать сахарной пудрой.

Для теста: 400 г муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, 400 г сливочного масла, 4 ч. ложки сахара, соль; для начинки: пюре из свежей земляники; 4 белка, 4 ч. ложки сахара, сахарная пудра.

Ватрушка из песочного теста с пюре из свежих ягод (фруктов)

Приготовить песочное тесто (1-й вариант). Далее готовить, как «Ватрушки из слоеного теста с пюре из свежей земляники».

Для теста: 400 г муки, 400 г сливочного масла, 2 желтка, 0,5 стакана сахара; для начинки: пюре из свежих ягод, (фруктов); 4 белка, 4 ч. ложки сахара, сахарной пудры.

Ватрушки по-варшавски с пюре из чернослива

Масло растереть, добавить, продолжая растирать, желтки, сметану, воду, муку. Когда тесто станет однородным, раскатать его, вырезать круг, переложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, загнуть и защипать края, смазать яйцом. Затем покрыть пюре из протертого отваренного чернослива, добавив по вкусу сахар и подрумянить Б духовке.

Для теста: 400 г муки, 200 г сливочного масла, 9 желтков, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки воды; для начинки; 400 г пюре из чернослива, сахар.

Мазурек миндальный

Масло размять, добавить, растирая, тщательно смешанные с сахаром желтки, молотый миндаль, муку; ввести взбитые белки. Полученную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой плоскую форму и подрумянить в духовке.

100 г сливочного масла, 6 яиц, 1 стакан сахара, 100 г сладкого и 3 шт. горького миндаля, 2 стакана муки.

Пляцек миндальный

Миндаль смолоть, добавить растертые с сахаром желтки, ввести взбитые белки. Полученную массу распластать на смазанном маслом и посыпанном мукой листе и подрумянить в духовке.

300 г сладкого и 4 шт. горького миндаля, 1,5 стакана сахара, 9 яиц.

Пляцек миндальный с ореховым кремом

Масло размять, растереть с молотым миндалем, сахарной пудрой и взбитыми яйцами. Подсыпая муку, замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 см, переложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, смазать яйцом и подрумянить в духовке. Молотые орехи растереть с сахарной пудрой и взбитыми сливками. Остывший пляцек разрезать пополам, прослоить ореховым кремом и посыпать сахарной пудрой.

Для теста; 150 г сливочного масла, 100 г сладкого и 2 шт. горького миндаля, 0,5 стакана сахарной пудры, 4 яйца; для крема: 150 г орехов, 0,5 стакана сахарной пудры, 2 стакана сливок; сахарная пудра.

Пляцек шахматный

Масло размять, смешать с растертыми с сахаром желтками. Продолжая растирать, добавить муку. Тесто тонко раскатать, растянуть на смазанном маслом и посыпанном мукой листе, смазать яйцом и подрумянить в духовке. Когда остынет, покрыть в шахматном порядке светлым и темным вареньем, желе или мармеладом.

100 г сливочного масла, 2 желтка, 1 стакан сахара, 2 стакана муки, варенье, желе или мармелад.

Пирожные, печенье

Пирожные бисквитные ванильные с апельсином

Желтки и яйца растирать с сахаром и ванилином 45 минут. Затем, подсыпая муку, — еще 30 минут. Лист выстелить смазанной маслом белой бумагой, вылить на нее тесто, разравнять поверхность и поставить в духовку на слабый жар. Готовый бисквит нарезать продолговатыми кусочками, снять с бумаги и украсить ломтиками засахаренных апельсинов

300 г муки, 6 желтков, 3 яйца, 1 стакан сахара, ванилин, засахаренные апельсины.

Пирожные бисквитные ванильные с ананасом

Готовить, как указано выше, заменив апельсины засахаренным ананасом.

300 г муки, 6 желтков, 3 яйца, 1 стакан сахара, ванилин; засахаренный ананас.

Пирожные бисквитные анисовые с апельсином

Готовить, как указано выше. Подать со сливками или молоком.

300 г муки, 6 желтков, 3 яйца, 1 стакан сахара, анис; засахаренные апельсины

Пирожные бисквитные ванильно-анисовые

Желтки и яйца растереть добела с сахарной пудрой,

ванилином. Затем, подсыпая муку, продолжать растирать до получения однородной массы без комков. Добавить зерна аниса, перемешать. Лист выстелить пергаментной бумагой, вылить на нее тесто, разровнять поверхность и поставить в духовку на средний жар. Готовый бисквит нарезать продолговатыми кусочками и снять с бумаги. Подать с вареньем и сливками или молоком.

300 г муки, 8 желтков, 5 яиц, 1,5 стакана сахарной пудры, ванилин, анис.

Пирожные имбирные со взбитыми сливками

Масло растереть с желтками и сахаром, добавить, растирая, муку и толченый имбирь, ввести взбитые белки. Маленькие формочки смазать маслом, посыпать мукой, поместить на лист и подрумянить в духовке. Сливки взбить, выложить горкой в центре блюда и окружить гирляндой пирожных.

5 яиц, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 5 ч. ложек муки, имбирь; сливки.

Пирожные сливочные

Масло растереть с сахаром, сливками, мукой и поставить в холодильник. Затем раскатать, нарезать узкими длинными полосками, разложить на смазанном маслом и посыпанном мукой листе, посыпать сахаром и подрумянить в духовке. Подать с вареньем.

2,5 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1,25 стакана сливок, 0,75 стакана сахара.

Пирожные миндальные

Миндаль очистить, смолоть, растереть с сахаром, крахмалом и белками до побеления. Затем выложить в смазанные маслом и посыпанные мукой маленькие формочки и подрумянить в

духовке.

270 г сладкого и 2 шт. горького миндаля, 1 стакан сахара, 8 ч. ложек картофельного крахмала, 8 белков.

Пирожные маковые

Готовить, как «Пирожные миндальные».

300 г мака, 1 стакан сахара, 8 ч. ложек картофельного крахмала, 8 белков.

Пирожные «Восточные»

Желтки растереть с сахаром, маслом, добавить, продолжая растирать, сметану и столько муки, чтобы тесто получилось не очень крутым. Раскатать его в пласт толщиной около 2 см, вырезать выемкой полумесяцы и выложить их на смазанный маслом и посыпанный мукой лист. Цукаты и миндаль нашинковать, посыпать полумесяцы и подрумянить их в духовке. Подать с пюре из кураги или чернослива (см. «Домашние заготовки»), сливками или молоком.

9 желтков, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 100 г цукатов, 100 г миндаля, мука.

Пирожки из кедровых орехов со взбитыми сливками

Желтки растереть с сахаром, крахмалом, добавить очищенные кедровые орехи, ввести взбитые белки. Выложить полученную массу в смазанные маслом маленькие формочки, поставить их на лист и подрумянить в духовке. Когда остынут, подать со взбитыми сливками.

6 яиц, 1 стакан сахара, 0,5 стакана картофельного крахмала, 300 г очищенных кедровых орехов.

Буше с вареньем

Желтки растереть с сахаром, крахмалом, ввести взбитые белки. Лист смочить водой, накрыть пергаментной бумагой и выложить на него полученную массу кучками диаметром 4 см (либо заполнить ею смазанные маслом и посыпанные мукой формочки). Подрумянить в духовке. Когда буше остынут, разрезать их вдоль, нижние половинки намазать густым вареньем, фруктовым пюре, кремом или взбитыми сливками и накрыть верхними половинками. Смазать любой помадкой и дать обсохнуть.

8 яиц, 8 ч. ложек сахара, 8 ч. ложек крахмала; варенье, фруктовое пюре, крем или взбитые сливки, помадка.

Буше с яичным кремом

Приготовить буше (см. выше), склеить их яичным кремом и покрыть ванильной помадкой (см. «Кремы, соусы, глазури…»).

8 яиц, 8 ч. ложек сахара, 8 ч. ложек картофельного крахмала; крем яичный, помадка ванильная.

Буше с пюре из абрикосов

Приготовить буше (см. выше), склеить их пюре из абрикосов и покрыть помадкой с розовым маслом (см. «Кремы, соусы, глазури…»).

8 яиц, 8 ч. ложек сахара, 8 ч. ложек картофельного крахмала, пюре из абрикосов, помадка с розовым маслом.

Безе ванильное с пюре из свежих фруктов или ягод

Белки взбить, смешать с сахаром и ванилином. Выложить небольшими кучками на смазанный маслом и покрытый пергаментом лист и подсушить в духовке. Безе намазать пюре из

свежих фруктов или ягод, соединить попарно, положить горкой на блюдо и подать с миндальным молоком или сливками.

12 белков, 1 стакан сахара, ванилин, пюре из свежих фруктов (ягод).

Безе миндальное

Миндаль смолоть, смешать с сахаром и взбитыми сливками. Затем выложить небольшими кучками на смазанный маслом и покрытый пергаментной бумагой лист, подсушить в духовке.

Примечание. С помощью шприца можно выдавливать любые фигурки.

100 г сладкого и 1 шт. горького миндаля, 0,75 стакана сахара, 6 белков.

Безе из подрумяненного сахара

Сахарную пудру нагреть, помешивая, и остудить. Белки взбить, постепенно добавляя сахарную пудру. Выложить небольшими кучками на смазанный маслом, покрытый пергаментом лист и подсушить в духовке.

1,5 стакана сахарной пудры, 8 белков.

Безе шоколадное

Белки взбить с сахаром, ванилином, тертым шоколадом. Лист покрыть пергаментной бумагой, смазать маслом и выложить полученную массу продолговатыми кучками, подсушить в духовке. Сливки смешать с сахарной пудрой, взбить, выложить пирамидой на блюдо, охладить и подавать с безе.

12 белков, 0,75 стакана сахара, ванилин, 100 г шоколада; 3 стакана сливок, 1 стакан сахарной пудры.

Бисквитики миндальные

Миндаль смолоть и смешать со взбитыми белками. Выложить эту массу на смазанный маслом и покрытый пергаментной бумагой лист небольшими кучками и подрумянить в духовке.

400 г сладкого и 6 шт. горького миндаля, 6 белков, 1 стакан сахара.

Колечки миндальные (1-й вариант)

Миндаль очистить, смолоть. Сахар растереть с белками до загустения, влить, не переставая растирать, лимонный сок, добавить миндаль. Выложить массу на посыпанную сахаром доску, тонко раскатать, подровнять края и нарезать полосками шириной 1 и длиной 4–5 см. Затем свернуть колечками, переложить на смазанный маслом лист, покрытый пергаментной бумагой, и слегка подрумянить в духовке.

250 г сладкого и 1 шт. горького миндаля, 4 белка, 1 стакан сахара, 1 лимон.

Колечки миндальные (2-й вариант)

Масло растереть, добавить понемногу, не переставая растирать, сахар, молотый миндаль. Выложить массу на посыпанную сахаром доску, тонко раскатать, подровнять края и нарезать полосками шириной 2 и длиной 4–5 см. Затем свернуть колечками, переложить на смазанный маслом, выстеленный пергаментной бумагой лист и слегка подрумянить в духовке.

200 г сладкого и 1 шт. горького миндаля, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара.

Шарики миндальные (1-й вариант)

Миндаль очистить, смолоть, растереть с сахаром, ввести

взбитые белки, осторожно перемешать. Окунув ладони в муку, скатать шарики, уложить их на смазанный маслом лист с пергаментной бумагой и слегка подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком, пюре из фруктов или ягод.

300 г сладкого и 3 шт. горького миндаля, 1,5 стакана сахара, 6 белков.

Шарики миндальные (2-й вариант)

Белки взбить с сахарной пудрой в крутую пену, ввести, продолжая взбивать, молотый миндаль. Окунув ладони в сахар, скатать шарики^, уложить их на смазанный маслом, и покрытый пергаментной бумагой лист и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

300 г сладкого и 4 шт. горького миндаля, 4 белка, 1 стакан сахарной пудры.

«Локоны» миндальные

Миндаль очистить, смолоть, растереть с сахаром, ввести взбитые белки. Раскатать тонким слоем на пергаментной бумаге, положить на смазанный маслом лист и слегка подрумянить в духовке. Затем горячим нарезать и свернуть в «локоны».

300 г сладкого и 2 шт. горького миндаля, 1,5 стакана сахара, 10 белков.

Печенье миндальное

Миндаль очистить и смолоть. Масло растереть, добавить, продолжая растирать, сахар, миндаль, ввести взбитые белки. Получившуюся массу разложить маленькими кучками на смазанном маслом и покрытом пергаментной бумагой листе или наполнить ею смазанные маслом и посыпанные мукой формочки. Подрумянить в духовке.

260 г сладкого и 1 шт. горького миндаля, 1 стакан сахара, 4 ст. ложки сливочного масла, 8 белков.

Печенье миндальное с сахаром

Миндаль очистить, смолоть, добавить растертое масло, перемешать. Белки взбить с сахаром, осторожно соединить с миндалем и маслом. Лист смазать маслом, покрыть пергаментной бумагой и выложить на него полученную массу маленькими кучками, посыпая сахаром. Подрумянить в духовке.

400 г сладкого и 3 шт. горького миндаля, 4 ст. ложки сливочного масла, 8 белков, 1,5 стакана сахара.

Марципаны

Миндаль смолоть, растереть с сахаром, развести водой и нагреть, помешивая, пока не загустеет. Затем выложить на посыпанную мукой доску, раскатать толщиной 2 см, вырезать фигурки и положить, их на смазанный маслом и выстеленный пергаментной бумагой лист. Подрумянить в духовке. Когда остынут, смазать лимонной помадкой (см. «Кремы, соусы, глазури…»), украсить цукатами или засахаренными фруктами (см. там же).

400 г сладкого и 4 шт. горького миндаля, 2 стакана сахара, 0,75 стакана воды, лимонная помадка.

Пирожное миндальное со взбитыми сливками и фруктами

Миндаль очистить, смолоть, смешать с сахаром, ввести взбитые сливки. Получившуюся массу выложить на смазанный маслом и покрытый пергаментной бумагой лист в виде пирожных, подрумянить в духовке. Когда остынут, покрыть взбитыми сливками, сахарной пудрой и ванилином. Украсить свежими или засахаренными фруктами.

400 г сладкого и 6 шт. горького миндаля, 1 стакан сахара, 8 белков; 1,5 стакана сливок, 0,5 стакана сахарной пудры, ванилин; 400 г свежих или засахаренных фруктов.

Пирожное «Экономичное»

Белки взбить, постепенно добавляя сахар и выжимки миндаля. Лист смазать маслом, покрыть пергаментной бумагой и выложить на него кучками получившуюся смесь. Подрумянить в духовке и подать со сливками или молоком.

400 г выжимок миндаля (других орехов), 1,5 стакана сахара, 8 белков.

Меренги

Белки взбить с сахарной пудрой и ванилином, выложить кучками на смоченный водой и покрытый пергаментной бумагой лист, посыпать сахарной пудрой и слегка подрумянить в духовке.

8 белков, 8 ч. ложек сахарной пудры, ванилин.

Меренги с фруктовым пюре и взбитыми сливками

Приготовить меренги (см. выше). В донышке каждого сделать углубление, наполнить его фруктовым пюре и соединить попарно. Сливки взбить, выложить пирамидой на блюдо, охладить и обложить меренгами.

8 белков, 8 ч. ложек сахарной пудры, ванилин; фруктовое пюре, взбитые сливки.

Трубочки на сиропе из подрумяненного сахара

Яйца взбить, смешать с сиропом из подрумяненного сахара (см. «Кремы, соусы, глазури…»), молотым миндалем, растертым

сливочным маслом, мукой и сливками. Тесто тонко раскатать, вырезать лепешки прямоугольной или овальной формы, выложить их на смазанный маслом лист и свернуть в трубочки. Испечь.

300 г муки, 6 яиц, 0,5 порции сиропа из подрумяненного сахара, 3 шт. горького миндаля, 100 г сливочного масла, 0,75 стакана сливок (молока).

Трубочки сливочные легкие со взбитыми сливками

Яйца взбить с сахаром, добавив молотый миндаль, растертое масло, муку, сливки. Тесто тонко раскатать, вырезать лепешки прямоугольной или овальной формы, выложить их на смазанный маслом лист, свернуть в трубочки, испечь и наполнить взбитыми сливками.

Для теста: 200 г муки, 8 яиц, 0,5 стакана сахара, 3 шт. горького миндаля, 200 г сливочного масла, 1 стакан густых сливок; для крема сливки.

Трубочки сливочные легкие с абрикосовым кремом

Готовить, как «Трубочки сливочные легкие со взбитыми сливками».

Для приготовления крема абрикосовое пюре смешать с сахаром, взбитыми сливками.

Для теста: 200 г муки, 8 яиц, 0,5 стакана сахара, 3 шт. горького миндаля, 200 г сливочного масла, 1 стакан густых сливок; для к р е-м а: 1 стакан пюре из свежих абрикосов, 1 стакан сахара, 1,5 стакана взбитых сливок.

Трубочки слоеные со взбитыми сливками

Приготовить слоеное тесто, тонко его раскатать и нарезать полосками шириной около 4 см. Жестяные воронки смазать маслом, обмотать, начиная с тонкого конца, полосками теста,

уложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист и подрумянить в духовке. Затем лист вынуть, посыпать трубочки сахаром, сразу же поставить обратно в духовку. После этого снять трубочки с воронок, дать остыть и наполнить взбитыми сливками, смешанными со свежей земляникой (клубникой или малиной). Выложить трубочки на блюдо.

Для теста: 400 г муки, 1 стакан воды, 4 ч. ложки сахара, 1 яйцо, 400 г сливочного масла, соль; для начинки: взбитые сливки, свежая земляника (клубника, малина).

Крокеты ореховые с яблочным пюре

Масло размять; сухари залить молоком и протереть. Орехи смолоть и добавить к ним, растирая, масло, сухари, сахарную пудру с ванилином, яйца. Скатать шарики, положить, их на смазанный маслом и посыпанный мукой лист и подрумянить в духовке, либо обвалять в муке или крошках и обжарить в закипевшем масле. Подать с пюре из свежих яблок (см. «Домашние заготовки»).

100 г сливочного масла, 12 сладких сухарей, 1 стакан молока, 200 г орехов, 0,5 стакана сахарной пудры, 6 яиц; пюре из яблок.

Крокеты миндальные с абрикосовым пюре

Готовить, Как «Крокеты ореховые с яблочным пюре». Подать с пюре из абрикосов или кураги.

100 г сливочного масла, 12 сладких сухарей, 1 стакан молока, 200 г сладкого и 3 шт. горького миндаля, 0,5 стакана сахарной пудры, 6 яиц; пюре из абрикосов (кураги).

Крокеты миндальные с пюре из черной смородины

Готовить, Как «Крокеты ореховые с яблочным пюре». Подать с пюре из черной смородины (см. «Домашние заготовки»).

100 г сливочного масла, 12 сладких сухарей, 1 стакан молока, 200 г сладкого и 3 Шт. горького миндаля, 0,5 стакана сахарной пудры, 6 яиц; пюре из черной смородины.

Крокеты ореховые жареные

Орехи смолоть, смешать с толчеными сухарями и залить молоком. Затем добавить, растирая, масло, сахар, яйца. Скатать шарики, обжарить их в масле и подать со взбитой с сахаром и ванилином сметаной или с медом. Вареньем.

150 г орехов, 100 г сладких сухарей, 1 стакан молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 6 яиц.

Крокеты миндальные жареные

Готовить, как «Крокеты ореховые жареные».

150 г сладкого и 6 шт. горького миндаля, 100 г сладких сухарей, 1 стакан молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 6 яиц.

Колечки миндальные

Миндаль Смолоть. Белки стереть с сахаром до загустения, добавить, продолжая растирать, лимонный сок и миндаль. Полученную массу выложить на посыпанную сахаром доску, тонко раскатать и нарезать полосками шириной 2 и длиной 9—10 см, свернуть колечками, положить на лист пергаментной бумаги и подрумянить в духовке.

250 г сладкого и 1 шт. горького миндаля, 4 белка, 1 стакан сахара, 1 лимон.

Петишу заварные с яичным кремом (взбитыми сливками)

Воду вскипятить с маслом, всыпать муку и размешивать, пока тесто не начнет отставать от стенок кастрюли. Когда остынет, выложить его кучками на смазанный маслом и посыпанный мукой лист и подрумянить в духовке. Когда петишу остынут, надрезать каждый поперек, наполнить яичным (см. «Кремы, соусы, глазури…») или любым дру-’ гим кремом, или взбитыми сливками, посыпать сахарной пудрой.

Для теста: 400 г муки, 300 г сливочного масла, 3 стакана воды, 0,25 стакана сахара, 6 яиц; 0,5 порции крема или взбитых сливок, сахарная пудра.

Квадратики из песочного теста

Масло растереть с желтками, сахаром, добавить, растирая, столько муки, чтобы тесто можно было тонко раскатать. Раскатанное тесто нарезать на квадратики, смазать их яйцом, посыпать сахаром и измельченным миндалем, выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист и подрумянить в духовке. Подать с вареньем.

300 г Сливочного масла, 3 желтка, 1–2 яйца, 0,75 стакана сахара, 50 г миндаля, мука.

Печенье на сметане

Сметану растереть с желтками и сахаром, добавить, продолжая растирать, муку, коринку. Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, вырезать лепешки, разложить их на смазанном маслом и посыпанном мукой листе и подрумянить в духовке.

300 г муки, 300 г сметаны, 3 желтка, 0,75 стакана сахара, 100 г коринки.

«Ежики» из слоеного теста с миндалем

Миндаль очистить от кожицы, тонко нашинковать.

Приготовить слоеное тесто (2-й вариант), раскатать его, вырезать продолговатые лерешки, выложить их на посыпанный мукой лист. Смазать яйцом и воткнуть шинкованный миндаль. Подрумянить в духовке и посыпать сахарной пудрой с ванилином.

400 г муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, 400 г сливочного масла, 150 г миндаля, соль; сахарная пудра, ванилин.

Торты

Тортик заварной из сметаны с цедрой наскоро

Сметану соединить с мукой и, размешивая, довести до кипения. Когда остынет, добавить желтки, сахар, лимонную цедру, размешать; ввести взбитые белки. Полученную массу вылить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо и подрумянить в духовке. Подать с маслом или вареньем и сливками или молоком.

1.5 стакана сметаны, 1,4 стакана муки, 9 яиц, 0,5 стакана сахара цедра лимона (апельсина).

Тортик заварной миндальный из сметаны наскоро

Готовить, как «Тортик заварной из сметаны с цедрой наскоро», заменив цедру молотым миндалем.

1.5 стакана сметаны, 0,75 стакана муки, 9 яиц, 0,5 стакана сахара, 100 г сладкого и 3 шт. горького миндаля.

Тортик заварной ореховый из сметаны наскоро

Готовить, как «Тортик заварной из сметаны с цедрой наскоро», заменив цедру молотыми орехами.

1.5 стакана сметаны, 0,75 стакана муки, 9 яиц, 0,5 стакана сахара, 100 г орехов.

Тортик заварной творожный

Творог протереть. Далее готовить, как «Тортик заварной из

сметаны с цедрой наскоро», заменив цедру творогом.

600 г творога, 1,5 стакана сметаны, 0,5 стакана муки, 9 яиц, 0,5 стакана сахара.

Тортик заварной фруктовый из сметаны наскоро

Готовить, как «Тортик заварной из сметаны с цедрой наскоро», только на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо вылить сначала половину полученной массы, покрыть ее фруктовым пюре, залить остальным тестом и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

1.5 стакана сметаны, 1,4 стакана муки, 9 яиц, 0,5 стакана сахара, 800 г пюре из свежих (сушеных) фруктов (ягод).

Тортик ореховый

Желтки растереть с сахаром, добавить муку и молотые орехи, ввести взбитые белки. Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную мукой тонкую форму и подрумянить в духовке. Подать с вареньем, медом, пюре из фруктов или ягод и сливками или молоком.

9 яиц, 0,75 стакана сахара, 0,5 стакана муки, 100 г орехов.

Торт миндальный «Дрезденский»

Масло растереть, добавить, растирая, яйца, сахар, молотый миндаль. Когда тесто станет однородным, ввести взбитые белки. Затем выложить его в смазанную маслом и посыпанную мукой плоскую форму и подрумянить в духовке.

200 г масла, 9 яиц, 1 стакан сахара, 1,5 стакана муки, 6 белков, 200 г сладкого и 3 шт. горького миндаля.

Торт из белков

Масло растереть, добавить, продолжая растирать, сахар, муку, лимонную цедру, сок, изюм, ввести взбитые белки. Полученную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

200 г масла, 1 стакан сахара, 1,5 стакана муки, 0,5 лимона, 9 белков, 200 г изюма.

Торт миндальный с цитрусовой помадкой

Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, крахмал, молотый миндаль, растертое сливочное масло, ввести взбитые белки. Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, смазать яйцом, посыпать сахаром, побрызгать маслом, подрумянить в духовке. Когда остынет, покрыть цитрусовой помадкой (см. «Кремы, соусы, глазури…»). Подать с компотом из свежих ягод.

10 яиц, 0,75 стакана сахара, 0,5 стакана картофельного крахмала, 200 г сладкого и 3 шт. горького миндаля, 150 г сливочного масла, цитрусовая помадка.

Торт ореховый

Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, масло, молотые орехи, молотый миндаль, муку, ввести взбитые белки. Полученную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой тонкую форму и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

9 яиц, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 200 г орехов, 100 г миндаля, 0,5 стакана муки.

Торт песочный с лимонной помадкой

Масло растереть, добавить, продолжая растирать, желтки,

стертые с сахаром, лимонный сок и цедру, крахмал, ввести взбитые белки. Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную крошками форму и подрумянить в духовке. Когда остынет, покрыть лимонной помадкой (см. «Кремы, соусы, глазури…»).

200 г сливочного масла, 8 яиц, 1 стакан сахара, 0,5 лимона, 1 стакан картофельного крахмала, лимонная помадка.

Торт со свежими фруктами

Масло растереть, добавить, продолжая растирать, воду, лимонный сок, желтки, белок, сахар, муку. Выложить тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, покрыть свежими фруктами, пересыпая их сахаром, посыпать сахаром и подрумянить в духовке.

300 г сливочного масла, 0,75 стакана воды, 0,5 лимона, 1 яйцо, 1 желток, 0,73 стакана сахара, 2,3 стакана муки, 1 кг свежих фруктов.

Торт со свежими вишнями

Масло растереть, всыпать, продолжая растирать, муку, сделать в тесте воронкообразную впадину, влить туда воду, добавить яйца, желток и сахар. Вымесить тесто, раскатать его в тонкую лепешку, переложить на смазанную маслом и посыпанную мукой сковороду, оставив по краю немного теста. Затем покрыть лепешку вишнями, очищенными от косточек и смешанными с сахаром, загнуть свисающие с краев сковороды куски, защипать их, смазать торт яйцом, посыпать сахаром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком.

200 г сливочного масла, 2 стакана муки, 0,75 стакана воды, 3 яйца, 1 желток, 1,5 стакана сахара.

Торт шоколадный

Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, масло, тертый шоколад, муку и мелко нарезанные цукаты. Затем влить сливки, ввести взбитые белки, выложить массу в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, подрумянить в духовке. Подать со сливками, молоком и'ли фруктовым сиропом.

8 яиц, 6 ст. ложек сахара, 100 г сливочного масла, 100 г шоколада, 6 ст. ложек муки, 200 г цукатов, 1 стакан сливок (молока).

Торт яблочный

Масло растереть, добавить взбитые яйца, сахарную пудру, муку, вымесить и раскатать тесто. Вырезать две лепешки, одну по размеру большого блюда, вторую поменьше. Большую лепешку положить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо, покрыть ломтиками очищенных яблок, пересыпая коринкой, шинкованными подрумяненным миндалем, сахарной пудрой и лимонной цедрой, накрыть меньшей лепешкой, края лепешек соединить, защипать, смазать яйцом. Подрумянить торт в духовке.

300 г сливочного масла, 4 яйца, 2 стакана сахарной пудры, 1,73 стакана муки, 12 яблок, 100 г коринки, 50 г миндаля, цедра с 0,5 лимона.

Кремы, соусы, глазури, помадки и прочее для пирогов, пирожных, тортов

Кремы

Крем зеленый фисташковый

Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, муку, размятое масло, взбитые сливки, молотые фисташки. Нагреть, все время мешая, но не доводя до кипения, пока не загустеет.

3 желтка, 1,5 стакана сахара, 4 ст. ложки муки, 100 г сливочного масла, 1 стакан сливок, 100 г фисташек.

Крем белый миндальный

Готовить, как «Крем зеленый фисташковый».

3 желтка, 1,5 стакана сахара, 4 ч. ложки муки, 100 г сливочного масла, 1 стакан сливок, 100 г сладкого и 1 шт. горького миндаля.

Крем-брюле

Готовить, как «Крем зеленый фисташковый», заменив фисташки сиропом из подрумяненного сахара (см. рецепт).

3 желтка, 1,5 стакана сахара, 4 ч. ложки муки, 100 г сливочного масла, 1 стакан сливок, 0,5 стакана сиропа из подрумяненного сахара.

Крем яичный с ванилином

Готовить, как «Крем зеленый фисташковый».

6 желтков, 1,5 стакана сахара, 4 ч. ложки муки, 100 г сливочного масла, 1 стакан сливок, ванилин.

Крем апельсиновый (мандариновый)

Готовить, как «Крем зеленый фисташковый». В готовый крем положить апельсиновую (мандариновую) цедру, перемешать.

4 желтка, 1,5 стакана сахара, 4 ч. ложки муки, 100 г сливочного масла, 1,5 стакана сливок, цедра с 1 апельсина (2 мандаринов).

Крем лимонный

Готовить, как «Крем зеленый фисташковый». В готовый крем положить лимонную цедру.

4 желтка, 1,5 стакана сахара, 4 ч. ложки муки, 100 г сливочного масла, 1,5 стакана сливок, цедра с 1 лимона.

Крем шоколадный

Готовить, как «Крем зеленый фисташковый».

3 желтка, 1,5 стакана сахара, 4 ч. ложки муки, 100 г сливочного масла, 1 стакан сливок, 100 г шоколада.

Каймак

Сливки смешать с сахаром и ванилином и, помешивая, нагревать, пока не загустеют и не начнут темнеть. Затем снять с плиты и взбить.

3 стакана сливок, 1,5 стакана сахара, ванилин.

Соусы, подливки

Соус «Бешемель» сладкий (1-й вариант)

Масло растереть с сахаром и ванилином. Продолжая растирать, добавить муку и сливки. Нагреть, все время мешая, но не доводя до кипения, пока не загустеет. Когда слегка остынет, ввести желтки и протереть крем через сито. Поставить в холодильник.

Примечание. Ванилин можно заменить шоколадом или 0,5–1 стаканом сиропа из подрумяненного сахара (см. рецепт). В этом случае уменьшить порцию сахара и не добавлять желтки.

100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 0,5 стакана муки, 3 стакана сливок (молока), 2 желтка, ванилин.

Соус «Бешемель» сладкий (2-й вариант)

Масло размять, добавить, растирая, муку, сливки, сахар с ванилином и варить, помешивая, но не доводя до кипения, пока не загустеет. Когда остынет, ввести желтки и перемешать.

Примечание. Можно добавить тертый шоколад или 0,75 стакана сиропа из подрумяненного сахара (см. рецепт).

150 г сливочного масла, 0,75 стакана муки, 2,5 стакана сливок (молока), 0,75 стакана сахара, 5 желтков, ванилин.

Соус миндальный горячий (холодный)

Полтора стакана сливок вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, 0,5 стакана холодных сливок, размешанных с крахмалом. Когда закипит и загустеет, добавить молотый миндаль и растертые с сахаром и разведенные оставшимися

сливками желтки. Полученную массу, помешивая, нагревать, не доводя до кипения, пока не загустеет, и сразу же подать или охладить.

3 стакана сливок (молока), 4,5 ч. ложки картофельного крахмала, 50 г сладкого и 3 шт. горького миндаля, 3 желтка, 0,5 стакана сахара.

Соус шоколадный горячий (холодный)

Готовить, как «Соус миндальный горячий (холодный)».

3 стакана сливок (молока), 4,5 ч. ложки картофельного крахмала, 100 г шоколада, 3 желтка, 0,5 стакана сахара, ванилин.

Подливка из клюквенного сока холодная (горячая)

Приготовить клюквенный сок (см. рецепт). Полстакана холодного сока смешать с крахмалом и влить тонкой струйкой, постоянно мешая, в кипящий остальной сок. Когда закипит и слегка загустеет, добавить сахар.

3 стакана клюквенного сока, 1,5 ч. ложки картофельного крахмала, сахар.

Подливка из отвара сушеных фруктов

Готовить, как «Подливку из клюквенного сока холодную (горячую)».

3 стакана отвара сушеных фруктов, 1,5 ч. ложки картофельного крахмала, сахар.

Подливка из подрумяненного сахара

Приготовить полпорции сиропа из подрумяненного сахара

(см. рецепт), развести его водой. Треть сиропа остудить, смешать с крахмалом и влить тонкой струйкой, постоянно мешая, в кипящий оставшийся сироп. Когда закипит и загустеет, подать к столу или поставить в холодильник.

Для сиропа: 0,5 стакана сахара, 0,75 стакана воды; 1,75 стакана воды, 1,5 ч. ложки картофельного крахмала.

Подливка из ягодного сиропа, холодная (горячая)

Стакан сиропа смешать с крахмалом и влить тонкой струйкой в кипящий оставшийся сироп. Когда закипит и загустеет, подать к столу или поставить в холодильник.

3 стакана ягодного сиропа, 1,5 ч. ложки картофельного крахмала.

Глазури

Глазурь фисташковая

Сахар, белок, молотые фисташки, лимонный сок растирать деревянной ложкой, пока масса не посветлеет и не загустеет.

0,5 стакана сахара, 1 белок, 0,25 стакана фисташек, сок из 0,5 лимона.

Глазурь миндальная

Готовить, как «Глазурь фисташковую».

0,5 стакана сахара, 1 белок, 0,25 стакана миндаля, сок из 0,5 лимона.

Глазурь крем-брюле

Приготовить сироп из подрумяненного сахара (см. рецепт). Далее готовить, как «Глазурь фисташковую».

Для сиропа: 0,25 стакана сахара, 0,5 стакана воды; 1 белок, сок из 0,5 лимона.

Глазурь яичная с ванилином

Готовить, как «Глазурь фисташковую».

0,5 стакана сахара, 1 белок, 2 желтка, сок из 0,5 лимона, ванилин.

Глазурь шоколадная

Готовить, как «Глазурь фисташковую».

1 белок, 100 г шоколада, сок из 0,5 лимона, ванилин.

Глазурь фруктовая (ягодная)

Готовить, как «Глазурь фисташковую».

0,5 стакана сахара, 1 белок, 0,5 стакана сиропа (сока, пюре) из свежих фруктов, сок из 0,5 лимона.

Глазурь апельсиновая (мандариновая)

Готовить, как «Глазурь фисташковую».

0,5 стакана сахара, 1 белок, 0,5 стакана апельсинового (мандаринового) сока, цедра с 0,5 апельсина (1 мандарина).

Глазурь лимонная

Готовить, как «Глазурь фисташковую».

0,5 стакана сахара, 1 белок, 0,5 стакана лимонного сока, цедра с 0,5 лимона.

Помадки

Помадка розовая фруктовая

Сироп, сахарную пудру и белки растереть деревянной ложкой. 1 стакан малинового (или другого красного сиропа), 0,5 стакана сахарной пудры, 2 белка.

Помадка лимонная (апельсиновая, мандариновая)

Сахарную пудру, лимонный сок, цедру, белки растереть деревянной ложкой.

1,5 стакана сахарной пудры, 0,5 стакана лимонного (апельсинового, мандаринового) сока, цедра с 0,5 лимона (апельсина, 4 мандарин), 2 белка.

Помадка флердоранж

Сливки, сахарную пудру, белки, эссенцию растереть деревянной ложкой.

1 стакана сливок, 1 стакан сахарной пудры, 2 белка, 2 капли цитрусовой эссенции.

Помадка с розовым маслом

Сливки, сахарную пудру, белки, розовое масло растереть деревянной ложкой.

1 стакан сливок, 1 стакан сахарной пудры, 2 белка, 2 капли розового масла.

Помадка ванильная

Сливки, сахарную пудру, белки, ванильный сахар растереть деревянной ложкой.

1 стакан сливок, 1 стакан сахарной пудры, 2 белка, 1 ч. ложка ванильного сахара.

Помадка крем-брюле

Сливки, сироп из подрумяненного сахара (см. рецепт приготовления), сахарную пудру, белки растереть деревянной ложкой.

1 стакан сливок, 1,5 ст. ложки сахара, 2,5 ст. ложки воды, 0,5 стакана сахарной пудры, 2 белка.

Помадка шоколадная

Сливки, тертый шоколад, сахарную пудру, белки растереть деревянной ложкой.

0,75 стакана сливок, 0,75 стакана тертого шоколада, 0,5 стакана сахарной пудры, 2 белка.

Помадка фисташковая

Молотые фисташки залить сливками, отжать через салфетку, добавить сахарную пудру, белки и растереть ложкой.

100 г фисташек, 1,75 стакана сливок (молока), 0,5 стакана сахарной пудры, 2 белка.

Помадка миндальная

Готовить, как «Помадку фисташковую».

100 г сладкого и 1 шт. горького миндаля, 1,75 стакана сливок (молока), 0,5 стакана сахарной пудры, 2 белка.

Фрукты и орехи в сахаре

Яблоки засахаренные

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками и отварить в сиропе. Вынуть один ломтик за другим, давая стечь сиропу, и выложить на посыпанный сахаром лист в один ряд. Дать обсохнуть в духовке на слабом жару. Затем обвалять в сахарной пудре с ванилином, переложить в банки и закрыть. Сироп употребить на желе или компот.

Спелые яблоки, сахарная пудра, ванилин; для сиропа: 4 стакана сахара, 1 стакан воды.

Груши засахаренные

Готовить, как «Яблоки засахаренные».

Сливы засахаренные

Сливы очистить от косточек. Далее готовить, как «Яблоки засахаренные».

Вишни засахаренные

Вишни очистить от косточек. Далее готовить, как «Яблоки засахаренные».

Абрикосы засахаренные

Абрикосы очистить от косточек. Далее готовить, как «Яблоки

засахаренные».

Персики засахаренные

Персики разрезать пополам, удалить косточки. Далее готовить, как «Яблоки засахаренные».

Ананас засахаренный

Свежий ананас очистить, нарезать ломтиками (свежемороженный— оттаять). Далее готовить, как «Яблоки засахаренные».

Клюква засахаренная

Белки взбить, смешать с холодной кипяченой водой, смочить в этой жидкости клюкву и обвалять ее в сахарной пудре. Затем высыпать на лист в один слой и обсушить в духовке на слабом жару.

Клюква, 2 белка, 6 ст. ложек сахарной пудры.

Крыжовник зеленый засахаренный

Крыжовник надрезать, удалить зернышки. Далее готовить, как «Клюкву засахаренную».

Смородина черная засахаренная

Готовить, как «Клюкву засахаренную».

Смородина красная (белая) засахаренная

Готовить, как «Клюкву засахаренную».

Рябина засахаренная

Готовить, как «Клюкву засахаренную».

Малина засахаренная

Ягоды очистить от плодоножек. Далее готовить, как «Яблоки засахаренные».

Земляника (клубника) засахаренная

Готовить, как «Яблоки засахаренные».

Лимоны в сахаре

Лимоны нарезать ломтиками, очистить от зернышек, уложить в банку, пересыпая сахаром, закрыть крышкой. Держать в прохладном месте.

3 сочных лимона, 1,5 стакана сахара.

Апельсины в сахаре

Готовить, как «Лимоны в сахаре».

Мандарины в сахаре

Готовить, как «Лимоны в сахаре».

Апельсины окарамеленные

Апельсины очистить, разделить на дольки и опустить в горячий сироп. Вынуть дольку за долькой, дать стечь сиропу и уложить в один ряд на смазанное маслом блюдо. Когда карамель застынет, аккуратно снять апельсины с блюда, уложить в широкую банку, пересыпая сахарной пудрой, и укупорить.

Апельсины, растительное масло, сахарная пудра; для сиропа: 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Мандарины окарамеленные

Готовить, как «Апельсины окарамеленные».

Миндаль окарамеленный

Сахар высыпать на большую сковороду и прокалить, мешая, пока не подрумянится. Добавить целый или молотый миндаль, перемешать. Затем выложить на смазанное маслом большое плоское блюдо, дать застыть и нарезать или порубить.

2 стакана сахара, 400 г сладкого и 4 шт. горького миндаля, растительное масло.

Орехи окарамеленные

Готовить, как «Миндаль окарамеленный».

2 стакана сахара, 400 г орехов одного или нескольких сортов, растительное масло.

Сахар подрумяненный

Сахар высыпать на сковороду и прокалить, мешая, пока не подрумянится.

Соки, сиропы, начинки

Сок из клюквы

Клюкву обдать кипятком, размять деревянной ложкой, залить 4 стаканами воды, вскипятить, остудить и отжать через салфетку. Мезгу залить 2 стакана воды и все повторить. Жидкости соединить и процедить через салфетку.

800 г клюквы, 6 стаканов воды.

Сок из черной смородины

Готовить, как «Сок из клюквы».

800 г черной смородины, 6 стаканов воды.

Сироп из клюквы

Приготовить сок из клюквы (см. рецепт), смешать его с сахаром и прогреть, не доводя до кипения.

1 стакан сока, 0,25 стакана сахара.

Сироп из свежих ягод и фруктов

Приготовить сок (см. рецепт), смешать его с сахаром, довести до кипения и варить, пока не загустеет.

800 г ягод, 4 стакана воды, 2 стакана сахара.

Сироп из подрумяненного сахара

Сахар прокалить, помешивая, до подрумянивания, осторожно влить кипяток, дать закипеть и мешать, пока сироп не начнет густеть.

1 стакан сахара, 1,5 стакана воды.

Пюре из свежих яблок

Яблоки спечь, протереть, смешать с сахаром.

12 яблок, 0,75 стакана сахара.

Пюре из сушеных яблок

Яблоки отварить, отцедить, протереть, смешать с сахаром.

400 г сушеных яблок, 1 стакан сахара.

Пюре из абрикосов

Абрикосы протереть и смешать с сахаром.

1.2 кг абрикосов, 0,75 стакана сахара.

Пюре из кураги

Курагу залить водой, отварить, протереть, перемешать с сахаром. 400 г кураги, 1 стакан сахара.

Пюре из вишен

Вишни протереть, смешать с сахаром и поставить в

холодильник.

1.2 кг вишен, 3 стакана сахара.

Пюре из чернослива

Готовить, как «Пюре из кураги».

400 г чернослива, 1 стакан сахара.

Начинка из грецких орехов (мака)

Орехи смолоть (мак истолочь) и смешать с желтками, растертыми с сахаром.

200 г очищенных грецких орехов (200 г мака), 4 желтка, 6 ст. ложек сахара.

Напитки

Компоты

Компот из апельсинов и кураги

Апельсины очистить, разделить пополам, нарезать ломтиками, половину их положить в компотницу. Курагу отварить с добавлением сахара и, когда остынет, вылить туда же. Покрыть оставшимися апельсинами, посыпать измельченной цедрой.

6 апельсинов, 200 г кураги, 3 стакана воды, 3 ст. ложки сахара.

Компот из апельсинов и фиников

Апельсины очистить, разделить пополам, нарезать ломтиками положить в компотницу, перемежая финиками, залить оставшимся сиропом, посыпать измельченной цедрой и поставить в холодильник. Подать с кондитерскими изделиями.

9 апельсинов, 200 г фиников, 1 стакан сахара, 3 стакана воды.

Компот из свежих вишен

Вишни очистить от косточек, слегка отварить с добавлением сахара, охладить. Подать с кондитерскими изделиями

1,5 кг вишен, 1 стакан сахара, 3 стакана воды.

Компот из целых груш

Груши очистить, расставить в кастрюле вертикально, залить теплой водой с сахаром и ванилином и, часто поливая, довести на

огне до готовности.

12—15 сочных груш, 3 стакана воды, 1 стакан сахара, ванилин.

Компот из целых груш с вареньем

Груши очистить от кожуры и сердцевины, разместить вертикально в кастрюле, посыпать сахаром, залить водой и отварить на слабом огне. Затем осторожно переложить на глубокое блюдо, серединки заполнить ягодами из варенья, а сироп смешать с отваром груш и облить их. Подать горячим или охлажденным.

12 крупных груш, 1 стакан сахара, 3 стакана воды, варенье.

Компот из свежей лесной земляники

Воду вскипятить с сахаром и, когда остынет, залить землянику, охладить.

800 г земляники, 1 стакан сахара, 3 стакана воды.

Компот из винограда, мандаринов и груш

Мандарины очистить, нарезать поперек ломтиками. Груши очистить от кожуры и семенной коробочки. Виноград оторвать от веточек. Сварить сироп, залить им груши, дать им закипеть, затем остудить. Фрукты уложить в компотницу, залить сиропом, посыпать измельченной цедрой и поставить в холодильник.

200 г синего и 200 г зеленого винограда, 10 мандаринов, 10 груш, 1,5 стакана сахара, 3 стакана воды.

Компот из свежих ягод (фруктов)

Ягоды (фрукты) залить сиропом, довести до кипения и охладить.

800 г ягод (фруктов), 0,75 стакана сахара, 4 стакана воды.

Компот из свежей красной смородины

Готовить, как «Компот из свежих ягод (фруктов)».

1,6 кг красной смородины, 2 стакана сахара, 4 стакана воды.

Компот из свежей черной смородины

Готовить, как «Компот из свежих ягод (фруктов)».

800 г черной смородины, 0,75 стакана сахара, 4 стакана воды.

Компот из шепталы с шинкованным миндалем

Миндаль тонко нашинковать вдоль. Воду вскипятить с сахаром, отварить шепталу, добавить миндаль. Когда остынет, поставить в холодильник.

300 г шепталы, 100 г миндаля, 0,5 стакана сахара, 4,5 стакана воды.

Компот из свежих фруктов

Положить в компотницу очищенные малину, клубнику, землянику и покрыть нарезанными пополам абрикосами. Воду вскипятить с сахаром и, когда остынет, залить фрукты, охладить. Подать с бисквитами.

200 г малины, 200 г клубники, 200 г земляники, 10 крупных абрикосов, 2 стакана сахара, 3 стакана воды.

Компот из сушеной черники

Воду вскипятить с сахаром, отварить в ней чернику, охладить. Подать холодным или горячим.

200 г сушеной черники, 0,75 стакана сахара, 3 стакана воды.

Компот из свежей черники с заварными клецками «Саксонскими»

Чернику слегка отварить с добавлением сахара.

Воду вскипятить с маслом, всыпать муку, выбить тесто, дать ему остыть. Затем вбить по одному яйца, посолить, посахарить. Взбивать, пока тесто не станет совсем гладким. Опускать его по чайной ложке в кипяток и, когда клецки всплывут, вынуть их дуршлагом и опустить в компот. Подать со сливками или молоком.

800 г свежей черники, 0,75 стакана сахара, 3 стакана воды; для клецек: 2 стакана муки, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан воды, 6 яиц, 1 ч. ложка сахара, соль.

Компот из чернослива с апельсинами и кедровыми орехами

Чернослив отварить с сахаром, апельсины очистить, разделить на дольки, положить пирамидой в центре глубокого блюда, обложить черносливом, посыпать очищенными кедровыми орехами, измельченной цедрой. Затем облить отваром чернослива и охладить. Подать с кондитерскими изделиями.

200 г чернослива, 0,5 стакана сахара, 3 стакана воды, 6 апельсинов, 100 г очищенных кедровых орехов.

Компот из яблок и винограда (клюквы)

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками. Кожуру и сердцевины разварить в воде, отцедить. Всыпать сахар, дать закипеть, слегка отварить яблоки. Затем вылить все это в компотницу, добавить лимонный сок, виноград, охладить. Подать с печеньем.

6 крупных яблок, 400 г винограда (200 г клюквы), 1 стакан сахара, 2 стакана воды, 1 лимон.

Компот из яблок с вареньем

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, разместить вертикально в кастрюле, посыпать сахаром, залить водой и отварить на слабом огне. Затем осторожно переложить на глубокое блюдо, наполнить ягодами из варенья и полить сиропом от варенья, смешанным с яблочным отваром. Подать горячим или холодным.

12 крупных яблок, 1 стакан сахара, 2 стакана воды, варенье.

Кисели

Кисель из фруктов

Чернослив, яблоки, курагу отварить с сахаром, отцедить, отвары соединить, фрукты выложить в компотницу. Стакан отвара остудить, смешать с крахмалом (его должно быть столько чайных ложек, сколько стаканов отвара), остальной вскипятить и влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, холодный отвар. Когда закипит и загустеет, залить фрукты, охладить и подать со взбитыми сливками.

100 г чернослива, 100 г сушеных яблок, 100 г кураги (синего изюма), сахар, крахмал.

Кисель шоколадный, холодный

4 стакана молока вскипятить с сахаром, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, 1 стакан молока, смешанного с крахмалом. Когда закипит и загустеет, влить сливки, размешанные с тертым шоколадом. Прогреть, помешивая (не кипятить!), вылить в смоченную водой подходящую по объему посуду, остудить и выложить на блюдо. Подать со сливками.

150 г шоколада, 5,5 стакана молока, 0,75 стакана сахара, 0,73 стакана крахмала, 2 стакана сливок.

Кисель холодный из хлебного кваса

Стакан холодного кваса смешать с крахмалом и влить тонкой струйкой, постоянно мешая, в кипяший остальной квас с сахаром. Когда закипит и загустеет, вылить в подходящую по объему посуду, остудить и поставить в холодильник.

7.5 стакана хлебного кваса, 0,75 стакана картофельного

крахмала, 1 стакан сахара.

Кисель из черники (черной смородины)

Стакан сока смешать с крахмалом и влить тонкой струйкой, помешивая, в кипящий остальной сок с сахаром. Когда закипит и загустеет, вылить в форму, остудить и поставить в холодильник. Затем выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой. Подать со сливками или молоком. Можно покрыть взбитыми сливками, выдавливая их из конверта или шприца в виде узора. Можно подать и горячим.

7.5 стакана сока черники (черной смородины), 1 стакан сахара, 0,75 стакана картофельного крахмала; сахарная пудра, взбитые сливки.

Кисель из клюквы

Готовить, как «Кисель из черники (черной смородины)».

Кисель из малины

Готовить, как «Кисель из черники (черной смородины)».

Кисель из мёда

Мед разбавить 5 стаканами воды, вскипятить и влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, стакан воды, размешанной с крахмалом. Когда закипит и загустеет, подать или, вылив в компотницу и остудив, дать застыть в холодильнике.

1,5 стакана меда, 6 стаканов воды, 0,75 стакана картофельного крахмала.

Кисель из черной (красной) смородины (малины, черники)

Ягодный сок разбавить водой, чтобы общий объем составил 7,5 стакана, посахарить и довести до кипения. Затем влить тонкой струйкой, постоянно мешая, 1,5 стакана холодной воды, размешанной с крахмалом. Когда закипит и загустеет, подать или, дав остыть, поставить в холодильник.

Сок черной (красной) смородины (малины, черники), вода, 1 стакан крахмала.

Кисель из патоки

Патоку развести 8 стаканами воды, дать закипеть, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, 1 стакан холодной воды, размешанной с крахмалом. Когда закипит и загустеет, подать или, остудив, поставить в холодильник.

400 г теплой патоки, 9 стаканов воды, 0,75 стакана картофельного крахмала.

Кисель из ревеня со взбитыми сливками

Очищенные стебли ревеня нарезатб, разварить, протереть. Долить столько кипятка, чтобы объем жидкости составил 7 стаканов, вскипятить и влить тонкой струйкой, постоянно мешая, 1 стакан холодной воды, размешанной с крахмалом. Когда закипит и загустеет, добавить сахар, перемешать, выложить на глубокое блюдо и, когда остынет, поставить в холодильник. Украсить взбитыми сливками, выдавливая их из шприца или конверта в виде узора.

800 г ревеня, вода; 0,75 стакана картофельного крахмала, сахар; взбитые сливки.

Кисель из красной смородины

Готовить, как «Кисель из черники (черной смородины)». Подать со сливками или молоком.

Кисель из черной смородины

Стакан сока из черной смородины смешать с крахмалом и влить тонкой струйкой, помешивая, в кипящий остальной сок с сахаром. Когда закипит и загустеет, подать или, вылив в форму, поставить в холодильник.

7,5 стакана сока черной смородины, 0,75 стакана сахара, 0,75 стакана картофельного крахмала.

Кисель лимонный холодный

Стакан воды размешать с крахмалом и влить тонкой струйкой, постоянно мешая, в остальную воду, кипящую с сахаром. Когда закипит и загустеет, снять с плиты и добавить, продолжая мешать, лимонный сок и цедру. Затем вылить в компотницу, дать остыть и поставить в холодильник. Подать со сливками или молоком.

0,75 стакана лимонного сока, 7 стаканов воды, 1,5 стакана сахара, 0,75 стакана картофельного крахмала, 0,5 лимона.

Кисель молочно-миндальный

Миндаль истолочь в ступке, растереть, подливая горячее молоко (0,5 стакана), влить кипящее остальное молоко с сахаром. Перемешивая, довести до кипения и дать загустеть. Подать горячим или, вылив в компотницу, поставить в холодильник.

12 шт. горького миндаля, 7,5 стакана молока, 1 стакан сахара, 0,75 стакана картофельного крахмала.

Кисель молочный холодный

Полтора стакана молока смешать с крахмалом и влить тонкой струйкой, постоянно мешая, в остальное молоко, кипящее с сахаром. Когда закипит и загустеет, влить сливки, размешанные с толченым миндалем. Прогреть, помешивая (не кипятить!), вылить в смоченный водой сотейник, дать остыть и поставить в холодильник. Подавая, выложить на блюдо и украсить вареньем.

7,5 стакана молока, 0,75 стакана картофельного крахмала, 6 шт. горького миндаля, 0,75 стакана сахара, 2 стакана сливок.

Кисель холодный со сливочно-ванильной подливкой

Сварить любой кисель и дать ему остыть. Желтки растереть с сахаром и ванилином, смешать со сливками, взбить на плите, не доводя до кипения, остудить и поставить в холодильник. Подавая, кисель смешать с подливкой.

Кисель; для подливки: 4 желтка, 1 стакан сахара, 2 стакана сливок, ванилин.

Кисель из сушеных яблок

Яблоки мелко нарезать, залить частью воды, отварить до мягкости. Залить остальной кипящей водой, перемешать, дать остыть. Затем добавить дрожжи, перемешать, накрыть и поставить в теплое место. Когда квас начнет бродить, процедить его, смешать с сахаром, разлить по бутылкам, положив в каждую по 2–3 изюминки, укупорить. Хранить в холодильнике в горизонтальном положении.

600 г сушеных яблок, 7,4 л воды, 25 г дрожжей, 2 стакана сахара, изюм.

Чаи

Чай вегетарианский из сушеной яблочной кожуры

Оставшуюся от чистки яблок кожуру подсушить и слегка подрумянить в духовке. (Неиспользованную кожуру можно хранить в закрытой посуде в прохладном месте.) Кожуру залить кипятком, довести до кипения, процедить. Подать с сахаром, ломтиком свежего лимона

3 стакана яблочной кожуры, 6 стаканов воды.

Чай вегетарианский из сушеных яблок (чернослива, смеси сушеных фруктов)

Сушеные яблоки отварить, отцедить и добавить столько кипятка, чтобы общий объем составил 6 стаканов. Подать с сахаром, ломтиками лимона или мандарина, апельсина или лимона в сахаре.

400 г сушеных яблок (чернослива, смеси сушеных фруктов), 6 стаканов воды.

Чай вегетарианский из свежих яблок

Яблоки мелко нарезать, залить кипятком, довести до кипения, отцедить. Добавить столько кипятка, чтобы общий объем составил 6 стаканов. Подать с сахаром, ломтиками лимона, апельсина или яблоками в сахаре.

6 крупных яблок, 6 стаканов воды.

Чай земляничный

Сушеную землянику залить кипятком, дать настояться, процедить. Подать с сахаром.

0,75 стакана сушеной земляники, 6 стаканов воды.

Кофе, какао, шоколад, сабайон

Кофе вегетарианский

Компоненты смешать, заварить из расчета 1 ч. ложка смеси на стакан кипятка. Подать с горячими сливками (молоком), сахаром.

4 части молотых винных ягод, 2 части ячменного кофе, 1 часть молотого натурального кофе, 1 часть цикория, вода.

Какао «Ламановское»

Какао смешать с сахаром, залить третью молока. Остальное молоко нагреть и, взбивая веничком, влить в него тонкой струйкой молоко с какао и сахаром. Взбивать, пока не образуется пена, не доводя до кипения.

6 ч. ложек какао, 6 ч. ложек сахара, 6 стаканов молока.

Шоколад с белками

В большую кастрюлю влить сливки и молоко. Когда жидкость закипит, всыпать понемногу, постоянно взбивая, тертый шоколад, смешанный с ванилином и сахаром; довести до кипения. Затем добавить взбитые белки и продолжать взбивать, пока не образуется пена. Не доводить до кипения!

3 стакана сливок и 3 стакана молока (или 6 стаканов молока), 200 г шоколада, 6—12 ч. ложек сахара, 3 белка, ванилин.

Шоколад с желтками

Желтки растереть с сахаром и добавить, продолжая растирать, тертый шоколад с ванилином. Сливки и молоко довести до кипения и добавить понемногу, постоянно взбивая, желтки с шоколадом. Взбивать до образования пены. Не доводить до кипения!

6 желтков, 6 ч. ложек сахара, 150 г шоколада, 3 стакана сливок и 3 стакана молока (или 6 стаканов молока), ванилин.

Шоколад, замороженный в чашках

Приготовить шоколад с желтками (см. выше), выложить его в мороженицу, приморозить и перемешать. Затем выложить в чашки и сразу же подать с печеньем.

6 желтков, 6 ч. ложек сахара, 150 г шоколада с ванилином, 3 стакана сливок и 3 стакана молока (6 стаканов молока).

Сабайон

Желтки растереть с сахаром, развести водой и взбивать, нагревая, до образования пены, но не доводя до кипения. Затем положить лимонную цедру и сразу же подать.

6 желтков, 0,5 стакана сахара, 1 стакан воды, лимонная цедра.

Молоко, простокваша

Молоко миндальное

Миндаль смолоть, залить третью молока (сливок) и отжать через салфетку. Повторить еще дважды. Молоко соединить, посахарить, охладить. Подавая, перемешать.

300 г сладкого и 3 шт. горького миндаля, 6 стаканов молока (сливок), сахар.

Молоко ореховое

Готовить, как «Молоко миндальное».

400 г орехов, 6 стаканов молока (сливок), сахар.

Молоко маковое

Готовить, как молоко «Миндальное».

400 г мака, 6 стаканов молока (сливок), сахар.

Молоки миндально-фисташковое

Готовить, как «Молоко миндальное».

200 г сладкого миндаля, 200 г фисташек, 6 стаканов молока (сливок), сахар.

Молоко из миндаля и кедровых орехов

Готовить, как «Молоко миндальное».

200 г сладкого миндаля, 200 г кедровых орехов, 6 стаканов молока (сливок), сахар.

Простокваша

Сметану размешать с молоком, накрыть и поставить в теплое место. Когда скиснет и загустеет, поставить в холодильник. Подать с сахаром.

6 стаканов молока, 1 ст. ложка сметаны.

Квасы

Квас хлебный

Хлеб подсушить в духовке, залить кипятком, накрыть и, когда остынет, отцедить. В жидкость добавить дрожжи, мяту и опять накрыть и поставить в теплое место. Когда забродит, процедить через салфетку, налить в бутылки, положив в каждую по 2–3 изюминки, укупорить и хранить в холодильнике в горизонтальном положении.

1.2 кг измельченного черного хлеба, 7 л воды, 25 г дрожжей, мята (имбирь, анис, тмин), изюм.

Квас «Баварский»

Готовить, как «Квас хлебный».

1.2 кг измельченного черного хлеба, 7 л воды, 25 г дрожжей, темная патока, изюм.

Квас из свежих яблок

Яблоки, не очищая, мелко нарезать, залить кипятком, перемешать и дать остыть. Затем добавить дрожжи и опять перемешать, накрыть и поставить в теплое место. Когда начнет бродить, процедить, всыпать сахар, перемешать. Разлить по бутылкам, положить в каждую по 2–3 изюминки, плотно укупорить и хранить в холодильнике в горизонтальном положении.

30 яблок средней величины, 6,2 л воды, 1–2 стакана сахара, 25 г дрожжей, изюм.

Квас из свежих абрикосов

Абрикосы очистить от косточек, залить кипятком и оставить остывать. Далее готовить, как «Квас из свежих яблок».

1,6 кг абрикосов, 7 л воды, 25 г дрожжей, 2 стакана сахара, изюм.

Квас из кураги

Курагу мелко нарезать. Далее готовить, как «Квас из сушеных яблок».

600 г кураги, 7,4 л воды, 25 г дрожжей, 1,5 стакана сахара, изюм.

Квас из свежих груш

Груши, не очищая, нарезать. Далее готовить, как «Квас из свежих яблок».

40 крупных груш, 6,2 л воды, 25 г дрожжей, 2 стакана сахара, изюм.

Квас из сушеных груш

Груши мелко нарезать. Далее готовить, как «Квас из сушеных яблок».

1,2 кг сушеных груш, 7,4 л воды, 25 г дрожжей, 2 стакана сахара, изюм.

Квас из слив

Готовить, как «Квас из свежих яблок».

2 кг слив, 6,2 л воды, 25 г дрожжей, 2 стакана сахара, изюм.

Квас из чернослива

Чернослив мелко нарезать. Далее готовить, как «Квас из свежих яблок».

800 г чернослива, 6,2 л воды, 25 г дрожжей, 2 стакана сахара, изюм.

Квас из дыни с имбирем

Дыню очистить от кожуры и семечек, мелко нарезать. Далее готовить, как «Квас из свежих яблок». В бутылки положить толченый имбирь.

2 кг дыни, 6,2 л воды, 25 г дрожжей, 2 стакана сахара, изюм, имбирь.

Квас лимонныи

Лимоны нарезать ломтиками, удалить зернышки, залить небольшим количеством воды и варить до тех пор, пока не разварится. Потом залить остальной кипящей водой, перемешать. Когда остынет, размешать с дрожжами, накрыть и поставить в теплое место. Забродивший квас процедить, смешать с сахаром, разлить по бутылкам, положив в каждую по 2–3 изюминки, укупорить. Хранить в холодильнике в горизонтальном положении.

3 лимона, 8,1 л воды, 25 г дрожжей, 3 стакана сахара, изюм.

Квас из апельсинов

Апельсин очистить, нарезать ломтиками, удалить зернышки, размять. Далее готовить, как «Квас из свежих яблок». В бутылки добавить цедру.

12 крупных апельсинов, 6,2 л воды, 25 г дрожжей, 2 стакана сахара, изюм.

Квас из мандаринов

Мандарины очистить, порезать ломтиками, удалить зернышки, размять. Далее готовить, как «Квас из свежих яблок». В бутылки добавить цедру.

20 крупных мандаринов, 6,2 л воды, 25 г дрожжей, 2 стакана сахара, изюм.

Квас из барбариса

Готовить, как «Квас лимонный».

1,6 кг барбариса, 8 л воды, 25 г дрожжей, 3 стакана сахара, изюм.

Квас из клюквы

Клюкву размять, залить четвертой частью воды, трижды вскипятить, добавить остальную воду и дальше готовить, как «Квас лимонный».

1.2 кг клюквы, 8 л воды, 25 г дрожжей, 3 стакана сахара, изюм.

Квас из рябины

Рябину размять, залить четвертой частью воды, трижды вскипятить, добавить остальную воду и далее готовить, как «Квас

лимонный».

1.2 кг рябины, 8 л воды, 25 г дрожжей, 3 стакана сахара, изюм.

Квас из чёрной смородины

Смородину размять, залить четвертой частью воды, трижды вскипятить, залить остальной водой и далее готовить, как «Квас лимонный».

1,6 кг черной смородины, 8 л воды, 25 г дрожжей, 3 стакана сахара, изюм.

Шипучки

Шипучка из свежих яблок

Яблоки мелко нарезать (не очищать), залить 1,2 л воды, дать закипеть. Потом залить остальной кипящей водой, перемешать, накрыть марлей и поставить в теплое место на сутки. Затем процедить, добавить сахар, перемешать и опять поставить в теплое место. Когда начнет бродить, процедить, перелить в бутылки, положив в каждую по 2–3 изюминки. Плотно укупорить. Хранить в холодильнике в горизонтальном положении.

30 яблок, 7,2 л воды, 3 стакана сахара, изюм.

Шипучка из сушеных яблок

Готовить, как «Шипучку из свежих яблок».

800 г сушеных яблок, 7,2 л воды, 4 стакана сахара, изюм.

Шипучка из слив

Сливы очистить от косточек, размять деревянной ложкой, залить теплой кипяченой водой, накрыть марлей и поставить на сутки в теплое место. Когда начнет бродить, перелить в бутылки, положив в каждую по 2–3 изюминки и ванилин, плотно укупорить и хранить в холодильнике в горизонтальном положении.

2,3 кг слив, 7,2 л воды, 2–3 стакана сахара, изюм, ванилин.

Шипучка из чернослива

Готовить, как «Шипучку из свежих яблок».

800 г чернослива, 7,2 л воды, 4 стакана сахара, изюм.

Шипучка из абрикосов

Готовить, как «Шипучку из свежих слив».

1,6 кг абрикосов, 7,2 л воды, 4 стакана сахара, изюм.

Шипучка из кураги

Готовить, как «Шипучку из свежих яблок».

800 г кураги, 7,2 л воды, 4 стакана сахара, изюм.

Шипучка из вишни

Готовить, как «Шипучку из слив».

2,3 кг вишен, 7,2 л воды, 2–3 стакана сахара, изюм.

Шипучка из груш

Готовить, как «Шипучку из слив».

2 кг крупных сочных груш, 7,2 л воды, 2 стакана сахара, изюм.

Шипучка из сушеных груш

Готовить, как «Шипучку из свежих яблок».

800. г сушеных груш, 7,2 л воды, 4 стакана сахара, изюм.

Шипучка из дыни с имбирем

Дыню очистить от кожуры, мелко нарезать. Далее готовить, как Шипучку из слив».

2.2 кг дыни, 7,2 л воды, 3 стакана сахара, изюм, имбирь.

Шипучка из апельсинов

Апельсины очистить, удалить зернышки. Далее готовить, как «Шипучку из слив».

18 апельсинов, 7,2 л воды, 4 стакана сахара, изюм.

Шипучка из мандаринов

Мандарины очистить, удалить зернышки. Далее готовить, как «Шипучку из слив».

24 мандарина, 7,2 л воды, 4 стакана сахара, изюм.

Шипучка из лимонов

Лимоны очистить, удалить зернышки. Далее готовить, как «Шипучку из слив».

8 лимонов, 7,2 л воды, 6 стаканов сахара, изюм.

Шипучка из рябины

Ягоды размять деревянной ложкой, залить 1,2 л воды, трижды прокипятить. Далее готовить, как «Шипучку из свежих яблок».

1.2 кг рябины, 7,2 л воды, 4 стакана сахара, изюм.

Шипучка из ананаса

Ананас мелко нарезать и готовить, как «Шипучку из слив».

2 кг свежего (свежемороженого) ананаса, 7,2 л воды, 4 стакана сахара, изюм.

Шипучка имбирная

Теплую кипяченую воду смешать с лимонным соком, добавить листья черной смородины и толченый имбирь, накрыть марлей, поставить в теплое место. Когда начнет бродить, всыпать сахар, размешать, процедить, разлить по бутылкам, добавить в каждую по 2–3 изюминки, плотно укупорить и хранить в холодильнике в горизонтальном положении.

4 лимона, 7 л воды, 400 г листьев черной смородины, 4 стакана сахара, имбирь, изюм.

Шипучка из земляники (клубники)

Землянику очистить. Далее готовить, как «Шипучку из слив».

2 кг земляники (клубники), 7,2 л воды, 2–3 стакана сахара, изюм.

Шипучка из малины

Готовить, как «Шипучку из слив».

2 кг малины, 7,2 л воды, 2–3 стакана сахара, изюм.

Шипучка из ягод черной смородины

Готовить, как «Шипучку из слив».

2 кг черной смородины, 7,2 л воды, 2–3 стакана сахара, изюм.

Шипучка из листьев черной смородины

Листья черной смородины залить теплой кипяченой водой, накрыть марлей и поставить на сутки в теплое место. Затем процедить, добавить лимонный сок, сахар, накрыть и опять поставить в теплое место. Когда начнет бродить, процедить, перелить в бутылки, положив в каждую по 2–3 изюминки, плотно укупорить. Хранить в холодильнике в горизонтальном положении.

1,6 кг листьей черной смородины, 7 л воды, 3 стакана сахара, изюм.

Шипучка из барбариса

Ягоды размять деревянной ложкой, залить 1,2 л воды, трижды прокипятить. Далее готовить, как «Шипучку из свежих яблок».

1.2 кг барбариса, 7,2 л воды, 4 стакана сахара, изюм.

Шипучка из клюквы

Клюкву размять деревянной ложкой, залить 1,2 л воды, трижды прокипятить. Далее готовить, как «Шипучку из свежих яблок».

1.2 кг клюквы, 4 стакана сахара, 7,2 л воды. изюм.

Шипучка из мёда

Мед, лимонный сок, листья черной смородины залить кипятком, перемешать, накрыть марлей и поставить в теплое место. Когда начнет бродить, процедить, разлить в бутылки, положив в каждую по 2–3 изюминки и немного лимонной цедры, плотно укупорить. Хранить в холодильнике в горизонтальном положении.

800 г меда, 3 лимона, 200 г листьев черной смородины, 6,2 л воды, изюм.

Напитки из фруктов, ягод, цитрусовых

Напиток из свежих яблок

Приготовить чай вегетарианский из свежих яблок (см. рецепт), добавить по вкусу сахар, поставить в холодильник. Подавая к столу, положить ломтики лимона, апельсина или мандарина.

Напиток из сушеных яблок

Приготовить чай вегетарианский из сушеных яблок (см. рецепт), добавить по вкусу сахар, поставить в холодильник. Подавая к столу, положить ломтики лимона, апельсина или мандарина.

Напиток из сушеной яблочной кожуры

Приготовить чай вегетарианский из сушеной яблочной кожуры (см. рецепт), добавить по вкусу сахар, поставить в холодильник. Подавая к столу, положить ломтики лимона, апельсина или мандарина.

Напиток из смеси сушеных фруктов

Приготовить чай вегетарианский из смеси сушеных фруктов (см. рецепт). Добавить по вкусу сахар, поставить в холодильник. Подавая к столу, положить ломтики лимона, апельсина или мандарина.

Напиток из чернослива

Приготовить чай вегетарианский из чернослива (см. рецепт), добавить по вкусу сахар, поставить в холодильник. Подавая к столу, положить ломтики лимона, апельсина или мандарина.

Напиток клюквенный

Клюкву размять деревянной ложкой, залить половиной воды, вскипятить. Когда остынет, отжать через салфетку. Мезгу залить оставшейся водой и все повторить. Соки соединить, добавить по вкусу сахар.

800 г клюквы, 6 стаканов воды, сахар.

Мандариновый (апельсиновый) напиток

Из мандаринов выжать сок, добавить к нему измельченную цедру, развести водой, посахарить, размешать и поставить в холодильник. Подавая к столу, положить в напиток ломтики мандаринов.

9 мандаринов (3 апельсина), 5,5 стакана воды, сахар.

Лимонад

Готовить, как «Мандариновый (апельсиновый) напиток».

3 лимона, 5, 5 стакана воды, сахар.

Лимонад «Итальянский»

Фруктовый сироп смешать с лимонным соком, развести водой, охладить.

0,5 стакана сока, 1,75 стакана фруктового сиропа, 0,75 стакана воды.

Мандариновый (апельсиновый) напиток «Итальянский»

Готовить, как «Лимонад «Итальянский».

2.5 стакана мандаринового (апельсинового) сока, 0,5 стакана сахара, 3 стакана воды.

Напиток из свежего ананаса

Ананас очистить, нарезать тонкими ломтиками и залить горячим сиропом. Кожуру мелко порубить, залить водой, разварить, протереть, соединить с ананасом и сиропом. Потом развести по вкусу водой и поставить в холодильник.

1.6 кг свежего (свежемороженого) ананаса, 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Домашние заготовки

Хранение фруктов и ягод в течение короткого времени

Яблоки

Яблоки помыть холодной кипяченой водой, наполнить ими банки доверху, залить холодной кипяченой водой, накрыть крышками и хранить в сухом прохладном месте.

Брусника с яблоками

Бруснику и яблоки промыть холодной кипяченой водой, выложить в банки, заполняя их доверху, залить холодной водой и закрыть крышками. Хранить в сухом прохладном месте.

Морошка

Морошку промыть холодной кипяченой водой, заполнить ею бочонок или банку доверху, залить холодной кипяченой водой, укупорить. Хранить в сухом прохладном месте.

Фрукты, ягоды впрок

Вишни свежие впрок

Вишни очистить от косточек, обсушить, насыпать доверху в банки, закрыть их полиэтиленовыми крышками, поставить в кастрюлю с таким количеством воды, чтобы она покрывала банки на две трети. Кипятить, пока вишни не пустят сок. Затем снять кастрюлю с огня и подождать, пока банки полностью остынут. После этого закатать их крышками.

Сливы свежие впрок

Готовить, как «Вишни свежие впрок».

Абрикосы свежие впрок

Готовить, как «Вишни свежие впрок».

Персики свежие впрок

Персики разрезать пополам или на четвертушки, очистить от косточек. Далее готовить, как «Вишни свежие впрок».

Дыня свежая впрок

Дыню очистить от кожуры и семян, нарезать небольшими ломтиками. Далее готовить, как «Вишни свежие впрок».

Ананас свежий впрок

Ананас очистить от кожуры, нарезать небольшими ломтиками (свежемороженый оттаять). Далее готовить, как «Вишни свежие впрок».

Клубника свежая впрок

Готовить, как «Вишни свежие впрок».

Земляника свежая впрок

Готовить, как «Вишни свежие впрок».

Малина свежая впрок

Готовить, как «Вишни свежие впрок».

Смородина черная впрок

Готовить, как «Вишни свежие впрок».

Морошка свежая впрок

Готовить, как «Вишни свежие впрок».

Черника свежая впрок

Готовить, как «Вишни свежие впрок».

Пюре из яблок с сахаром (медом) впрок

Яблоки спечь, протереть и проварить, часто мешая, с сахаром или медом. Если яблоки пристают ко дну, подлить немного кипятка. Готовому пюре дать слегка остыть, переложить в банки, а когда окончательно остынет, закрыть крышками.

1 стакан яблочного пюре, 0,5 стакана сахара (меда).

Пюре из груш с сахаром (медом) впрок

Готовить, как «Пюре из яблок с сахаром (медом) впрок».

Пюре из свежих абрикосов впрок

Абрикосы очистить от косточек, протереть. Далее готовить, как «Пюре из яблок с сахаром (медом) впрок».

Пюре из малины с сахаром (медом) впрок

Малину протереть. Далее готовить, как «Пюре из яблок с сахаром (медом) впрок».

Пюре из черной смородины с сахаром (медом) впрок

Смородину протереть. Далее готовить, как «Пюре из яблок с сахаром (медом) впрок».

Пюре из сырых фруктов или ягод впрок

Ягоды или фрукты протереть через решето, перемешать с сахаром, выложить в стерилизованные банки и укупорить стерилизованными крышками. Хранить в сухом прохладном месте.

1 кг спелых свежих фруктов (ягод), 1 кг сахара.

Пюре из зеленого крыжовника

Крыжовник высыпать в огнеупорную посуду, накрыть крышкой и поставить в духовку на средний жар. Когда ягоды пустят сок, всыпать сахар, перемешать, накрыть и опять поставить в духовку. Изредка помешивая, дождаться, когда сахар растворится. Затем протереть, выложить в банки. Остывшее пюре закрыть крышками.

2,4 кг крыжовника, 1.2 кг сахара.

Пюре из разных фруктов впрок

Готовить, как «Пюре из зеленого крыжовника».

Пюре из клюквы с сахаром (медом) впрок

Клюкву протереть. Далее готовить, как «Пюре из яблок с сахаром (медом) впрок».

Пюре из брусники с сахаром (медом) впрок

Бруснику протереть. Далее готовить, как «Пюре из яблок с сахаром (медом) впрок».

Пюре из свежих ягод (фруктов) впрок

Фрукты (ягоды) промыть, обсушить, протереть и смешать с сахаром. Наполнить небольшие стерилизованные банки, сразу же закатать и хранить в холодном, сухом месте.

1 кг фруктов (ягод), 1 кг сахара.

Сиропы впрок

Ягоды размять, залить водой, вскипятить, дать остыть и выжать через салфетку. Мезгу опять залить водой и все повторить. Соки соединить, процедить, смешать с сахаром (2 стакана сахара на стакан сока) и проварить на слабом огне, снимая пенку. Когда сироп начнет слегка густеть, снять его с плиты, дать остыть, вылить в банки и укупорить.

1,2 кг ягод, 4 стакана воды.

Варенье

Варенье из яблок

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками, положить в сироп и варить на слабом огне, снимая пенку. Когда варенье начнет слегка густеть, добавить ванилин, переложить в банки и закатать.

400 г яблок, 2 стакана сахара, 1 стакан воды, ванилин.

Варенье из яблок и черной смородины

Смородину очистить и проварить в сиропе, снимая пенку, пока ягоды не начнут лопаться. Затем добавить нарезанные ломтиками яблоки, перемешать и продолжать варить на слабом огне, снимая пенку. Когда варенье немного сгустится, снять его с огня, переложить в банки и закатать.

200 г яблок, 200 г черной смородины, 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Варенье из яблок и вишен

Готовить, как «Варенье из яблок и черной смородины».

200 г яблок, 200 г вишен, 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Варенье из яблок с медом

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками. Мед вскипятить с водой, всыпать яблоки и варить, снимая пенку, пока яблоки не станут прозрачными. После этого

выложить в банки и закатать.

400 г яблок, 400 г меда, 1 стакан воды.

Варенье из груш

Груши очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками. Далее готовить, как «Варенье из яблок».

Варенье из груш с мёдом

Груши очистить, нарезать ломтиками. Далее готовить, как «Варенье из яблок с медом».

500 г груш, 400 г меда, 1 стакан воды.

Варенье из вишен

Вишни очистить от косточек, опустить в сироп и варить на слабом огне, снимая пенку, пока варенье не начнет густеть. Переложить его в банки и закатать.

400 г вишен, 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Варенье из слив

Сливы очистить ОТ косточек. Далее готовить, как «Варенье из вишен».

400 г слив, 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Варенье из слив с медом

Сливы очистить от косточек. Далее готовить, как «Варенье из яблок с медом».

400 г слив, 400 г меда, 1 стакан воды.

Варенье из абрикосов

Абрикосы очистить от косточек. Далее готовить, как «Варенье из вишен».

400 г абрикосов, 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Варенье из персиков

Персики очистить от косточек. Далее готовить, как «Варенье из вишен».

400 г персиков, 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Варенье из дыни

Дыню очистить от кожуры и семечек, нарезать неболйшимч ломтиками, опустить в сироп. Добавить толченый имбирь и варить на слабом огне, снимая пенку. Когда дыня станет прозрачной, а сироп начнет густеть, переложить в банки и закатать.

400 г дыни, 2 стакана сахара, 1 стакан воды, имбирь.

Варенье ив ананаса

Ананас очистить, нарезать ломтиками (свежемороженый оттаять). Далее готовить, как «Варенье из вишен».

400 г ананаса, 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Варенье из апельсинов с клюквой

Апельсины, не очищая, разрезать на 12 частей, смешать с клюквой, сахаром и варить, снимая пенку, пока варенье не начнет густеть.

2 стакана долек апельсина, 2 стакана клюквы, 4 стакана сахара.

Варенье из лимонов с брусникой

Готовить, как «Варенье из апельсинов с клюквой».

1 стакан нарезанного лимона. 1 стакан брусники, 3 стакана сахара.

Варенье из арбузных корок

С корок снять зеленую кожицу. Далее готовить, как «Варенье из дыни».

400 г арбузных корок, 2 стакана сахара, 1 стакан воды, цедра лимона.

Варенье из клубники (садовой земляники)

Клубнику (землянику) очистить. Далее готовить, как «Варенье из вишен».

400 г клубники (садовой земляники), 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Варенье из черной смородины

Ягоды очистить. Далее готовить, как «Варенье из вишен».

400 г черной смородины, 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Варенье из черной смородины с медом

Мед вскипятить с водой, всыпать очищенную смородину и варить, снимая пенку, пока ягоды не станут прозрачными. Затем переложить в банки и закатать.

400 г черной смородины, 400 г меда, 1 стакан воды.

Варенье из красной смородины

Ягоды очистить. Далее готовить, как «Варенье из вишен».

400 г красной смородины, 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Варенье из черной и красной смородины

Ягоды очистить. Черную смородину опустить в сироп и варить на слабом огне, снимая пенку. Когда ягоды начнут лопаться, добавить красную смородину, перемешать и продолжать варить, снимая пенку, пока варенье не загустеет. Переложить его в банки, закатать.

200 г черной, 200 г красной смородины, 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Варенье из малины лесной (садовой)

Малину очистить. Далее готовить, как «Варенье из вишен».

400 г малины лесной (садовой), 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Варенье из черники

Готовить, как «Варенье из вишен».

400 г черники, 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Варенье из барбариса

Ягоды промыть, обсушить. Далее готовить, как «Варенье из вишен».

400 г барбариса, 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Варенье из брусники с медом

Готовить, как «Варенье из черной смородины с медом».

400 г брусники, 400 г меда, 1 стакан воды.

Варенье из брусники с яблоками

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, разрезать на 6–8 ломтиков. Бруснику варить в сиропе, снимая пенку, довести до готовности. Затем добавить яблоки и продолжать варить, снимая пенку. После переложить в банки и закатать.

500 г брусники. 300 г яблок, 0,5 стакана сахара, 0,25 стакана воды.

Варенье из кизила

Готовить, как «Варенье из вишен».

400 г кизила, 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Варенье из клюквы

Готовить, как «Варенье из вишен».

400 г клюквы, 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Варенье из клюквы с медом

Готовить, как «Варенье из черной смородины с медом».

400 г черной смородины, 400 г меда, 1 стакан воды.

Варенье из морошки

Готовить, как «Варенье из вишен».

400 г морошки, 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Варенье из миндаля

Миндаль очистить, обдать кипятком, очистить от кожицы и отварить в сиропе до мягкости.

200 г миндаля, 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Варенье из орехов

Орехи обдать кипятком, очистить от кожицы и варить в сиропе до мягкости.

200 г орехов (одного или нескольких сортов), 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Варенье из моркови

Морковь нашинковать, отварить в воде, протереть через сито; цедру нашинковать. Сварить сироп. Когда он загустеет настолько, что станет тянуться ниточкой с ложки, добавить морковное пюре, лимонный сок. Дважды довести до кипения, переложить в банки, закатать.

200 г моркови каротель, 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Желе, мармелады, пастила, цукаты

Желе из кожуры яблок

Оставшуюся от чистки яблок кожуру подсушить в духовке на легком жару. Потом залить водой, разварить, отвар процедить и добавить к нему сахар, лимонный сок и варить, пока не превратится в желе. Затем переложить его в банки и закатать.

2 стакана яблочного отвара, 0,5 стакана лимонного сока, 2 стакана сахара.

Мармелад из яблок (груш)

Яблоки (груши) очистить от сердцевины, нарезать ломтиками, залить кипятком, довести до кипения, протереть. Потом засыпать сахаром и варить, помешивая, до загустения. На противне растянуть смоченный холст, выложить на него полученную массу, разгладить ножом и подсушить в духовке. Затем нарезать и обсыпать сахарной пудрой с ванилином.

600 г спелых сочных яблок (груш), 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана воды, сахарная пудра, ванилин.

Мармелад из слив

Сливы очистить от косточек. Далее готовить, как «Мармелад из яблок (груш)».

600 г спелых сочных слив, 1,3 стакана сахара, 1,3 стакана воды; сахарная пудра, ванилин.

Мармелад из абрикосов

Абрикосы очистить от косточек. Далее готовить, как «Мармелад из яблок».

600 г спелых абрикосов, 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана воды; сахарная пудра, ванилин.

Мармелад из черной смородины (малины, рябины)

Ягоды размять, залить кипятком. Далее готовить, как «Мармелад из яблок».

600 г черной смородины (малины, рябины), 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана воды; сахарная пудра, ванилин.

Мармелад из клюквы

Ягоды размять, залить кипятком. Далее готовить, как «Мармелад из яблок».

600 г клюквы, 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана кипятка, сахарная пудра, ванилин.

Мармелад апельсинный

Апельсины очистить; кожуру залить водой и варить, пока не начнет легко сниматься нижняя белая кожица. Отвар процедить, белую кожицу снять, цедру тонко нашинковать. Апельсины разломить, нарезать поперек ломтиками, удалить зернышки. Затем соединить с цедрой, отваром, засыпать сахаром (его должно быть по весу столько же, сколько апельсинов с цедрой) и варить на слабом огне, часто мешая, до готовности. Затем переложить в банки и закатать.

Мармелад мандаринный

Готовить, как «Мармелад апельсинный».

Мармелад лимонный

Готовить, как «Мармелад апельсинный».

Пастила яблочная (1-й вариант)

Яблоки с кожурой мелко нарезать, высыпать в огнеупорную посуду, накрыть и поставить в духовку на средний жар. Когда яблоки пустят сок, засыпать их сахаром, перемешать, накрыть и опять поставить в духовку. После того, как весь сахар растворится, протереть, выложить тонким слоем на пергаментную бумагу, которой выстелен лист, и поставить в духовку на средний жар.

4 стакана яблок, 2 стакана сахара.

Пастила яблочная (2-ой вариант)

Яблоки спечь, протереть и растирать с сахаром и белками, пока масса не побелеет и не запенится. Затем выложить ее на кусок мокрого холста, растянутый на противне, разгладить ножом и поставить в духовку на слабый жар. Когда пастила обсохнет, нарезать небольшими продолговатыми кусочками, обсыпать сахарной пудрой с ванилином.

800 г яблок, 1 стакан сахара, 2 белка; сахарная пудра, ванилин.

Пастила грушевая (1-й вариант)

Готовить, как «Пастилу яблочную (1-й вариант)».

4 стакана груш, 2 стакана сахара.

Пастила грушевая (2-й вариант)

Готовить, как «Пастилу яблочную (2-й вариант)».

800 г груш, 1 стакан сахара, 1 белок; сахарная пудра, ванилин.

Пастила сливовая (1-й вариант)

Сливы очистить от косточек. Далее готовить, как «Пастилу яблочную (1-й вариант)».

4 стакана слив, 2 стакана сахара.

Пастила сливовая (2-й вариант)

Готовить, как «Пастилу яблочную (2-й вариант)».

800 г слив без косточек, 1 стакан сахара, 1 белок; сахарная пудра, ванилин.

Пастила вишневая

Вишни очистить от косточек. Далее готовить, как «Пастилу яблочную (1-й вариант)».

4 стакана вишен (без косточек), 2 стакана сахара.

Пастила абрикосовая

Абрикосы очистить от косточек. Далее готовить, как «Пастилу яблочную (1-й вариант)».

4 стакана абрикосов без косточек, 2 стакана сахара.

Пастила земляничная (клубничная)

Землянику (клубнику) очистить. Далее готовить, как «Пастилу яблочную (1-й вариант)».

4 стакана земляники (клубники), 2 стакана сахара.

Пастила крыжовенная

Крыжовник очистить от хвостиков. Далее готовить, как «Пастилу яблочную (1-й вариант)».

4 стакана крыжовника, 2 стакана сахара.

Пастила малинная

Малину очистить. Далее готовить, как «Пастилу яблочную (1-й вариант)».

4 стакана малины, 2 стакана сахара.

Пастила черносмородиновая

Черную смородину очистить. Далее готовить, как «Пастилу яблочную (1-й вариант)».

4 стакана черной смородины, 2 стакана сахара.

Пастила из смеси разных фруктов (ягод)

Готовить, как «Пастилу яблочную (1-й вариант)».

4 стакана фруктов (ягод), 2 стакана сахара.

Пастила клюквенная

Готовить, как «Пастилу яблочную (1-й вариант)».

4 стакана клюквы, 2 стакана сахара.

Пастила барбарисная

Готовить, как «Пастилу яблочную (1-й вариант)».

4 стакана барбариса, 2 стакана сахара.

Пастила брусничная

Готовить, как «Пастилу яблочную (1-й вариант)».

4 стакана брусники, 2 стакана сахара.

Пастила рябинная

Готовить, как «Пастилу яблочную (1-й вариант)».

4 стакана рябины, 2 стакана сахара.

Цукаты из дыни

Дыню очистить от кожуры и семечек, нарезать тонкими ломтиками и варить в сиропе, пока они не станут прозрачными. Затем вынуть, давая стечь лишнему сиропу, разложить в один ряд на посыпанном сахаром листе и обсушить в духовке на слабом жару. После этого обвалять в сахарной пудре, переложить в банку и закрыть крышкой. 1 дыня, 2 стакана сахара, 1 стакан воды; сахарная пудра.

Цукаты из арбузных корок

С арбузных корок срезать наружную кожуру. Далее готовить, как «Цукаты из дыни».

400 г арбузных корок, 2 стакана сахара, 1 стакан воды, сахарная пудра.

Цукаты из апельсинов

Апельсины разрезать на 8 частей каждый. Далее готовить, как «Цукаты из дыни».

4 апельсина, 2 стакана сахара, 1 стакан воды; сахарная пудра.

Цукаты из мандаринов

Мандарины разрезать на 6 частей каждый. Далее готовить, как «Цукаты из дыни».

8 мандаринов, 2 стакана сахара, 1 стакан воды, сахарная пудра.

Цукаты из лимонов

Лимоны разрезать на 8 частей каждый. Далее готовить, как «Цукаты из дыни».

6 лимонов, 2 стакана сахара, 1 стакан воды; сахарная пудра.

Овощи, зелень, грибы соленые и сушеные

Корнишоны соленые

Корнишоны вымыть холодной кипяченой водой, обтереть. В холодную кипяченую воду положить соль из расчета 2 ч. ложки соли на 0,5 л воды. Дно бочонка выложить листьями черной смородины, вишни, дуба, укропом. Корнишоны уложить рядами, отделяя каждый ряд названными выше листьями и укропом. Можно добавить измельченный чеснок. Бочонок наполнить плотно до верха, залить рассолом, плотно накрыть крышкой и поставить в холодное сухое место. Добавить по желанию разрезанный чеснок.

Корнишоны, соль, кипяченая вода, листья черной смородины, дуба, вишни, укроп, чеснок.

Огурцы соленые впрок

Огурцы вымыть холодной кипяченой водой, обтереть. В холодную кипяченую воду положить соль из расчета 10 ч. ложек соли на 3 л воды. Дно бочонка выложить листьями черной смородины, вишни, дуба, укропа и уложить огурцы рядами до верха, перекладывая вышеуказанными листьями (можно положить еще и чеснок).

Залить рассолом, накрыть плотно крышкой и держать в холодном сухом месте.

Огурцы, соль, вода, листья черной смородины, дуба, вишни, укроп, чеснок.

Огурцы малосольные

Приготавливаются так же, как огурцы соленые, только залить их нужно теплой кипяченой водой и вместо бочонка использовать

банку. Употреблять через сутки.

Коренья и зелень сушеные

Целые, без пятен и повреждений коренья, листья, соцветия очистить, нашинковать и хорошо просушить на открытом воздухе или в духовке на слабом огне.

Шпинат целыми листьями сушеный

Сушить так же, как коренья и зелень.

Щавель целыми листьями сушеный

Сушить так же, как коренья и зелень.

Зелень укропа и петрушки сушеная

Удалить стебли и толстые веточки и высушить так, как указано выше.

Свекла квашеная

Свеклу очистить, слегка отварить в соленой воде, отцедить, нарезать. Затем уложить в бочонок, залить остывшим отваром, придавить крышкой с грузом, хранить в прохладном сухом месте. По мере расходования свеклы доливать холодную кипяченую подсоленную воду.

1 кг свеклы, 2–2,5 ч. ложки соли.

Щавель квашеный

Молодые листики щавеля промыть холодной кипяченой водой и заквасить, как свеклу.

Грибы белые (рыжики, шампиньоны) впрок

Шляпки молодых белых грибов очистить, промыть соленой кипяченой водой, обжарить на сковороде в закипевшем топленом масле, плотно заполнить банки, заливая теплым топленым маслом и дать остыть. Потом залить растительным маслом, укупорить.

Грибы белые, (рыжики, шампиньоны), топленое масло, растительное масло.

Грузди соленые

Грузди положить на 5–6 часов в холодную воду. Затем промыть, уложить рядами в бочонок, керамическую или стеклянную банку, пересыпая солью, накрыть деревянным кружком, свободно входящим в посуду. Сверху положить груз. Когда грибы осядут, добавить к ним новые. Через 5–6 дней проверить, сколько в грибах рассола. Если его мало, груз увеличить. Грибам для созревания требуется около 1,5 месяца.

1 кг грибов, 50 г соли.

Грибы белые (подосиновики, рыжики) соленые

Солить так же, как грузди.

1 кг грибов, 40 г соли.

Шампиньоны соленые

Солить так же, как грузди, но не в бочонке, а в небольших

рубанках, залив поверхность растительным маслом.

1 кг грибов, 50 г соли, растительное масло.

Порошок из белых грибов

Свежие белые грибы высушить в духовке на слабом огне, истолочь, просеять.

Полезные советы

Для приготовления пищи лучше использовать эмалированную посуду. Нельзя, однако, обойтись и без алюминиевой — для варки каш, сушеного гороха, кипячения молока, приготовления соусов.

Желе, кремы и прочие холодные блюда лучше оставлять застывать в фарфоровой, стеклянной или хрустальной посуде. И в ней же подать к столу.

Сушеные фрукты для компотов и пюре следует, тщательно промыв, замочить на несколько часов в воде, затем отцедить, в настой положить по вкусу сахар, дать закипеть и опустить фрукты. Варить на слабом огне каждый вид фруктов отдельно.

Для бисквитов, тортов и прочих печений лучше использовать не пшеничную муку, а кукурузную — тесто будет нежнее и вкуснее.

Чтобы сохранить еду горячей, можно поставить ее на кастрюлю с кипящей водой.

Нежные пирожные следует выпекать на пергаментной бумаге.

Виноград можно сохранять, как цветы — поместить веткой в сосуд с водой. Воду менять ежедневно.
Так же можно сохранять и свежую зелень.

При жарении продукты следует опускать в кипящее масло.

Посуду для запекания в духовке нужно брать плоскую, чтобы продукты лежали тонким слоем, — тогда получится большая подрумяненная поверхность.

Яблоки для запекания и варки лучше брать сорта антоновка.

Сливки, белки, сметану нужно взбивать только в одну сторону и лучше в холодном месте.

Желтки и масло следует растирать до тех пор, пока не побелеют и не приобретут консистенцию сметаны.

Укроп и петрушку следует рубить мелко и непосредственно перед употреблением.

Чтобы обсушить вымытую зелень, ее нужно переложить в полотенце, взять его за концы и хорошенько встряхнуть.

Для того, чтобы кожица с миндаля, орехов, каштанов легко снялась, нужно обдать их крутым кипятком.

Очищенные овощи, картофель, коренья следует тотчас опускать в холодную воду, иначе потемнеют. То же самое касается очищенных фруктов, только воду следует подкислить.

Чтобы блюдо постепенно подрумянивалось в духовке, она должна быть средне нагретой.

Готовя клецки, прежде чем захватить тесто, ложку следует опустить в горячую воду (бульон), иначе тесто прилипнет.

Открыв консервную банку, содержимое ее нужно сразу же переложить в фарфоровую или стеклянную посуду.

При варке цветной капусты целым кочаном его следует сначала надрезать крестообразно по стержню.

Выпекая блюдо, в состав которого входят дрожжи или яйца, форму нужно заполнять не более чем на две трети.